

Kalvemørbrad med svampesauce

Mandag 25. oktober 2021

Ingredienser

600 -900 gr. kalvemørbrad gerne midterstykket af mørbraden

Fjern senen på mørbraden krydr med salt og peber

Brun den på en pande i smør og olie.

Panden skal være rigtig varm før i lægger kødet på.

Brun den på alle sider så den får stegeskorpe.

Steges færdig i ovnen i ca. 15-20 minutter

Ved 175 grader. Ved en kernetemperatur på 56 gr. er den rosa

Kartofler

1 kg kartofler
½ kg knoldselleri

1 dl. Fløde eller mælk

Salt og citronpeber

Smør, olie
Salt og peber

Solsikkekerner

Porrer med bacon

2-3 porrer

1 pakke bacon

Sauce

25 gr smør
300 gr portobello svampe i 1 cm skiver
¼ liter fløde
50 gr grofthakkede hasselnødder
sky fra stegen - i alt 1½ dl
1 dl portvin
¾ tsk. groft salt
friskkværnet peber
1 spsk. saucejævner
evt. kulør og lidt kalvefond

Fremgangsmåde.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver.

Skiverne gives et kort opkog. Så skal de ikke have så lang tid i ovnen.

Hæld vandet fra og vend skiverne med en god klat smør og evt. lidt olie

Sellerien skrælles og skæres i tern og koges.

Moses med en elpisker, smages til med salt og peber evt. citronpeber. Kom Flæden i

Smør et ildfast fad. Læg kartoffelskiver og sellerimos lagvis i fadet. Slut med at pensle overfladen med lidt smeltet smør.

De øverste skiver må gerne ligge lidt pænt. Drys til sidst med solsikkekerner.

Sæt fadet i ovnen ved 200° i cirka 45 minutter.

Kartoflerne skal være gyldne og møre.

Porre m. bacon

Lav 2 pæne stykker ud af 1 porre, kog den med lidt salt i ca. 5 minutter.

Hæld vandet fra og læg dem på et viskestykke.

Vikl et stykke bacon rundt om og steg dem i ovnen 15-20 minutter til baconen er sprødt.

Sauce

Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg svampene i ca. 3 min. Kom portvin ved og lad det koge op et par minutter

Hæld det i en gryde, tilsæt fløde, nødder, sky, salt og peber ved svampene kom saucejævner i. Bring saucen i kog og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.