

# Chateaubriand m. Pommes Anne kartofler og karamelliseret julesalat

Mandag 27. marts 2017

## Ingredienser

Ca. 1 kilo oksemørbrad  
Salt, peber  
Smør til bruning

## Kartofler

6 bagekartofler  
2 skalotteløg  
150 gr. Smør  
Salt, peber  
Frisk timian

2 stk. halverede julesalat  
50 gr. smør  
2 spsk. Sukker  
2 dl. Sherry

## Fremgangsmåde

Man bruger midterstykket af mørbraden, det kan laves i et helt stykke eller lave det i 2-3 personers stykker

Brun oksemørbraden hårdt på en pande i lidt smør, krydr med salt og peber.

Steg den færdig i ovnen ca. 12 min. alt efter, hvor gennemstegt den skal være. Lad den hvile tildækket i ca. 15 min.

## Sauce

Kog panden af med 1 dl. Marsala  
Tilsæt oksefond, smag til, hvis i synes så kom fløde i.

## Kartofler

Smelt de 150 g smør forsigtigt, så vollen lægger sig på bunden af gryden.

Tag kun den klare del af smørret fra.

Kassér vollen.

Skræl kartoflerne og skær dem i 1 mm tynde skiver.

I 6 små forme lægges kartoflerne lagvis med det hakkede skalotteløg, det klarede smør, timianblade og salt og peber.

Bag dem ved 160 grader i ca. 30-45 min. – en urtekniv skal let kunne slippe igennem de møre kartofler.

## Julesalat

Brun julesalat af i smør i en kasserolle.  
Tilsæt sukkeret og lad det karamellisere.

Kom sherry ved og kog det ind til en tyk sirup omkring salaten.