

Kalvemørbrad m. kartoffelrulle og portvinssauce

Mandag 31. marts 2025

Ingredienser

800 gr. kalvemørbrad
Smør til stegning
Salt, peber

Saucen

stegesky fra kødet
4 dl. vand plus kalvebouillion
½ dl tør portvin
saucejævner
1 lille klat gorgonzola
½ tsk. groft salt
saucejævner
evt. kulør, saucen skal være lys

300 gr. champignoner

Smør til stegning

Fremgangsmåde

Kødet afpudses for sener og fedt. Pil hvidløgsged og knus dem. Hak også lidt frisk timian groft. Varm en pande op til en høj varme (8 på en skala fra 1-9), og når panden er varm, smides en spiseskefuld smør på. Læg din mørbraden på og brun den grundigt på alle sider. Det tager ca. 5 minutter, så den får en god stegeskorpe. Læg kødet i et lille ildfast fad. Krydres med salt og friskkværnet peber. Steg kødet i ovnen 150 grader almindelig over- og under varme, kødet have ca. 20 minutter. Kernetemperatur på 56 grader. Så er kødet rosa, og som de fleste foretrækker det.

Saucen

Si stegeskyen og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt portvin og bring stegeskyen i kog. Kom gorgonzolaen i. Kom saucejævner i under omrøring og kog saucen ved svag varme i ca. 1 min. Smag til med salt og tilsæt evt. kulør.

Champignonerne skylles og skæres i passende stykker. Steges i smør lige før servering