

Oksemørbradbøf med lækker rødvinssauce

- rødvinssaucen er gengivet med tilladelse fra køkkenchef Julian, Restaurant Salon



Oksemørbradbøf med lækker rødvinssauce

Til 4 personer:

4 skiver oksemørbrad á min. 200 gr pr. stk

grønt, fx asparges broccoli, eller sauteret spidskål

små ovnbagte kartofler

rødvinssauce

Start med at halvere kartoflerne som vendes i olie og salt, og sættes midt i alm. ovn - 200 grader i ca 45 min.

Tilbered grøntsagerne som du plejer og hold dem lune.

Til sidst tilberedes mørbradbøfferne der steges på en godt varm pande i olivenolie eller vindrukerneolie. Giv dem lidt stegeskorpe på kanterne til at starte med, og derefter ca 4 min. på hver side.

Mit komfur har en scala fra '0 - 9'. Steg mørbradbøfferne på '6', stegetiden afhænger af dit komfur og din stegepande.

Hviler derefter ca 4 min, væk fra varmen.

Rødvinssaucen lunes - da den jo nok er lavet i forvejen!



Rødvinssauce:

200 gr skalotteløg

75 gr svampe

35 gr frisk ingefær

Snittes fint, sauteret og sættes til side

2 liter kalvefond

1 liter kyllingefond

(hvis der ikke er tomatkoncentrat i kalvefonden kan der tilsættes 2 spsk tomatkoncentrat)

Koges ned til det halve, tilsættes de sauterede grøntsager og resten af ingredienserne

300 ml rødvin

150 ml. halvtør madeira

50 ml LBV portvin

75 ml. sherryeddike

75 ml rødvinseddike

Koges helt ned til rette konsistens (ca 1/3) og smages til med ca 2 spsk honning, salt og peber.

Kan jævnes med en smørbolle eller lidt maizena.

Man kan med fordel lave saucen dagen før og så jævne den når den skal bruges.