



Svampgratinerad oxfilé med bakade tomater, pepparsås och pommes duchessee

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Detta är en favoriträtt gjort på den klassiska och goda detaljen oxfilé.



INGREDIENSER

4 bitar oxfilé a 200g

Fyllning/gratinerings

20 st medelstora champinjoner

1 dl vispad grädde

1 dl riven parmesanost

1 msk dijonsenap

2 st äggulor

1 msk finhackad gräslök

1 krm salt

1 krm svartpeppar

Duchesse

10 st medelstora potatisar av mjölig sort

2 st äggulor

1 dl vispgrädde

1 dl mjölk

2 msk smör

1 dl riven parmesanost

1 tsk salt

1/2 tsk vitpeppar

1 tsk tryffelolja

Pepparsås

1 st schalottenlök, finhackad

1 st vitlöksklyfta, pressad

1 msk konjak

4 dl vispgrädde

0.5 dl oxford egen, eller (2 msk köpesfond)

2 msk japansk soja

0.5 tsk pepparmix

0.5 tsk svartpeppar

salt efter smak

Bakade tomater

1 förpackning romanticatomater/ ca 25 st körsbärstomater

1 st vitlöksklyfta

1 msk olivolja

1 krm salt

1 krm peppar

1 tsk honung

Smörstekta haricots vertes

200 g haricots vertes

2 msk smör

0.5 st citron

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skala potatis och sätt på kokning. Samtidigt börjar du med fyllningen till oxfilén, dela svampen i mindre bitar och stek med olja tills den fått fin färg och släppt en del vätska. Smaka av med salt och peppar, lägg åt sidan för att svalna. Vispa upp grädde och blanda i senap, gräslök, äggulor och parmesanost. Lägg till sist i svampen när den svalnat. Förvara blandningen i kylan. Se även till att bryna oxfilén och krydda den med salt och peppar.

2

Bakade tomater: Skölj tomaterna och lägg i en ugnform, pressa över vitlök och blanda runt med övriga ingredienser. Kör in i ugnen på 225 grader i ca 30 minuter.

3

Pepparsås: Skala och hacka lök, lägg i en kastrull och fräs i en klick smör tills den mjuknat. Tillsätt peppar och fräs vidare ett par minuter. Därefter häller du i konjak, oxfond och grädde. Smaka upp såsen med soja och salt. Koka ihop såsen lite innan du eventuellt reder av den lite om du vill ha en tjockare konsistens.

4

Duchesse: När potatisen kokat klart häller du av vattnet och pressar den kokta potatisen ner i en ny bunke. Tillsätt smör, tryffelolja, grädde, mjölk och kryddor. Blanda runt och tillsätt riven parmesanost. Smaka av om det behövs mer salt. Klicka eller spritsa ut moset i små ugnfasta former eller på en plåt med bakplåtspapper. Riv över lite extra parmesanost.

5

Montera oxfilén: Ta en plåt/ugnsform med bakplåtspapper och placera ut köttbitarna. Klicka på fyllningen jämnt på oxfilén och riv över lite extra parmesanost. Fäst en stektermometer i en av bitarna och kör i ugnen på 225 grader till en innertemperatur på 56 grader. Ta sedan ut köttet och låt vila minst 5 minuter. Samtidigt som du tillagar köttet i ugnen låter du duchessen gå med i så att den får fin färg och blir varm.

6

Medan köttet vilar så fräser du ett paket med färska haricotes vertes i smör som smakas av med salt och citron. Nu är du redo att servera, njut!