KÖTT

Oxfilé med kantarellsmör och parmesanpotatis

Kock: **I min syrras kök** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**

90

Riktigt god och lyxig middag. Fint kött, magiskt kantarellsmör och frasig potatis.

INGREDIENSER

Kantarellsmör
150 g smör
500 g kantareller
1 schalottenlökar
1 tsk torkad dragon
salt och peppar

Parmesanpotatis
900 g delikatesspotatis
1 dl panko ströbröd
1 dl riven parmesanost
25 g smält smör

salt och peppar

Helstekt oxfilé
800 g färsk oxfilé
salt och peppar
smör att steka i

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram köttet i tid så att det blir rumstempererat.

2. Börja med kantarellsmöret.
Bryn smöret.

3. Stek ut vätska ur svampen (ca 10 min, ej för hög värme) och lägg sedan i lite smör, hackad lök (båda) och dragon och stek tills löken är mjuk. Krydda med salt och svartpeppar.

4. Blanda svampen med det brynta smöret och låt svalna.

5. Vispa smöret fluffigt med en elvisp. Låt stå kallt tills det är dags för servering.

6. Fortsätt med potatisen.
Sätt ugnen på 200°

7. Halvera potatisen och lägg i en bunke. Smält smöret och häll över potatisen. Rör runt så all potatis får smör på sig. Häll på panko och parmesan och se till att alla täcks.

8. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och rosta i ugnen ca 25-30 min, tills potatisen är mjuk och gyllene. Sänk ugnen till 125°, öppna ev luckan så tempen går ner lite snabbare.
Täck potatisen med folie och låt stå kvar medans köttet tillagas.

9. Dags för köttet.
Salta och peppra köttet ordentligt runt om hela biten och stek en fin yta i stekpanna.

10. Lägg köttet i en ugnsform och sätt i en termometer. Baka i ugnen tills det når 56° och lät sedan vila 10-15 minuter under folie.

11. Ta fram smöret och värm en sked så du kan forma smöret till bollar eller ägg.

12 Skiva upp köttet.

13 Servera köttet med smör på, parmesanpotatis och gärna en syrlig tomatsallad till.