KÖTT

Oxfilé, potatiskaka med västerbottenost, rödvinssås och baconfräst vitkål

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Oxfilé med en krämig potatiskaka fylld med västerbottenost blir en härlig varmrätt på nyårsafton.

INGREDIENSER

4 st oxfilé i bitar (ca 200g styck)
salt & peppar
Potatiskaka
1.2 kg potatis, skalad och tunt skivad
150 g smör
150 g västerbottenost, riven
salt & peppar

Rödvinssås

5 dl rött vin
1 st gul lök
5 dl kalvbuljong (anpassa mängd om konc fond används)
2 st vitlöksklyftor
2 msk smör
0.5 tsk torkad timjan
0.5 tsk rosépepparkorn
0.5 tsk svartpepparkorn
2 st lagerblad
salt & peppar
ev. maizena till redning

Vitkål
1 pkt bacon
350 g vitkål, strimlad

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225grader.
Börja med potatiskakan. Klä in en springform med bakplåtspapper i botten och runt kanterna. Lägg ut de tunna potatisskivorna omlott i botten på formen. Skiva över lite smör, strö över ett lager västerbotten och krydda med salt och peppar. Gör ett lager till ovanpå och toppa sedan med skivad potatis och smör. Klipp till ett ark bakplåtspapper och lägg ovanpå potatisen. Nu är det viktigt att du sätter potatisen i press, lägg en tallrik eller något annat ugnsfast ovanpå bakplåtspapperet och ställ på en mortel. Sätt in formen i ugnen och baka tills potatisen börjar mjukna. Lyft bort morteln, fatet och översta papperet och låt potatiskakan få lite färg.

2. Rödvinssås: Medan potatisen är i ugnen gör du rödvinssåsen.Grovhacka lök & vitlök. Fräs i smör utan att det tar färg. Häll på hälften av vinet och all buljong. Ta i kryddorna. Låt reducera (koka ner) till hälften. Sila bort lök & kryddor. Sätt tillbaka kastrullen på plattan och ta i resten av vinet, låt koka upp. Smaka av med salt & vitpeppar. Red av med maizena utrört i lite vatten eller gör som kockarna och använd smör och vetemjöl som du kramar ihop till en liten deg.

3. Vitkål: Hetta upp en panna med en klick smör. Fräs baconet så att det börjar få lite färg och ta sedan i vitkålen. Fräs alltihop ett par minuter tills vitkålen börjar mjukna och smaka av med salt. Håll vitkålen varm i en skål med folie på medan du steker köttet.

4. Köttet: Krydda köttet med salt och peppar på båda sidor. Ta i en klick smör till i stekpannan du just använde till vitkålen. Låt det brynas lätt och stek sedan oxfilén i ca 2 minuter på vardera sida, låt sedan köttet vila på en tallrik under folie i 5 minuter innan servering (för medium). Vill du ha köttet mer eller mindre tillagat se tips nedan.

5

TIPS En bra tumregel när man steker kött i portionsbitar är att känna med fingrarna vilken stekgrad köttet har. Om det känns som…när du trycker mot din kind = Blodig…mot din nästipp = Medium…mot din panna = Genomstekt