KÖTT

Oxfilé med inbakad potatis

Kock: **Monika Österheim** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Oxfilé med baconstekt savoykål, smördegsinbakad potatis och senapsgrädde. Den här rätten är inte bara supergod utan även tjusig utan att vara svår att tillaga, tack vare mycket bra instruktioner. Rätten går att förbereda och sedan göra det sista vid servering.

Jag tar inte äran åt mig för detta utan rätten kommer från Mattias Larsson och hans kokbok Fredagskockens Helgmenyer. Den kokboken är en favorit i mitt kök för recept och instruktioner är perfekta och rätterna blir exakt som Mattias. Hittar du någon av Fredagskockens kokböcker på rean så slå till direkt!
Jag gjorde egen smördeg men det är verkligen överkurs. Har man tid så är det kul att göra allt från grunden och smakmässigt är det alltid värt ansträngningen.
Birgitta Rasmusson visar hur man gör smördeg och det är bara att träna.

120

INGREDIENSER

200 g savoykål
140 g bacon
4 tournedos à 180 g
salt och svartpeppar
olivolja och smör
några msk vatten

Smördegsinbakad potatis

450 g fast potatis
smör och salt
125 g valfri svamp
olivolja
1 vitlöksklyfta

1 färsk smördegsplatta, ca 15 x 25 cm
1 ägg

Senapsgrädde
2 msk skånsk senap (slotts har en grovkornig skånsk senap i tub som har rätt smak)
1 msk florsocker
1 krm colemans senapspulver
1 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Kan förberedas:
Börja med potatisen och värm ugnen till 190 grader.
Skala och riv potatisen grovt, stek den mjuk i smör på låg temperatur och smaka av med salt. Låt potatisen svalna.
Ansa och skär svampen i mindre bitar och bryn den i olivolja för att sedan finhacka och tillsätta vitlöken. Låt svampblandningen svalna.
Rulla ut smördegen och lägg ut potatisen och svampen i ett jämnt lager. Rulla ihop smördegen som en rulltårta och lägg rullen på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Vispa ägget lätt och pensla rullen.
Ugnsbaka sedan rullen i ca 40 min tills smördegen svällt och fått fin färg. Låt rullen svalna och skiva sedan upp den i åtta skivor.
Skär savoykålen i 2 cm bitar.
Strimla baconet.
Blanda ingredienserna till senapsgrädden.

2. Vid servering:
Vispa senapsgrädden lätt.
Salta och peppra köttet. Värm en stekpanna till högsta temperatur och sätt på ugnen till 150 grader.
Bryn köttet i olja och smör till fin färg och ugnsbaka det sedan i ca 10 min tills kärntemperaturen är 53 grader. Låt tournedosen vila på en skärbräda i ca 5 min innan servering.
Bryn potatisskivorna i olja till fin färg och ugnsbaka dem i ett par minuter under tiden köttet vilar.
Knaperstek bacon och tillsätt savoykålen tillsammans med ett par msk vatten. Låt det brässera några minuter tills kålen har ett lätt tuggmotstånd och vattnet kokat bort. Smaka av med salt.
Lägg upp baconkålen på fyra, gärna varma, tallrikar och lägg på potatisskivorna och tournedosen. Toppa till sist rätten med senapsgrädden.