KÖTT

Oxfilé Provençale

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Trots namnet är Oxfilé Provençale faktiskt en helsvensk rätt. Denna rätt tog sin form på 1930-talet av köksmästare Julius Carlsson på klassiska restaurangen Cecil som då låg på Biblioteksgatan 5 i Stockholm.

Praktisk bjudrätt då den går att förbereda helt och hållet och bara värmas upp när gästerna kommer.

INGREDIENSER

800 g oxfile
800 g potatis
200 g smör
5 st vitlöksklyftor
1 knippe timjan
2 msk citronsaft
1 knippe persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att pressa, alternativt mortla vitlöksklyftorna för vitlökssmöret.
2. Blanda ihop smör, vitlök, några droppar pressad citron, hackad persilja, salt och nymalen peppar.
3. Smaka av och tillsätt mer vitlök om så önskas.
4. Sätt ugnen på 200 grader eller tänd grillen.
5. Skala och skiva potatisen i cirka 5 millimeter tjocka skivor.
6. Skölj skivorna i kallt vatten och torka av dem med hushållspapper.
7. Stek potatisskivorna i omgångar i olja i en stor stekpanna tills de fått fin färg och är nästan genomstekta.
8. Salta och peppra oxfilén rikligt runt om.
9. Bryn i en panna runt om.
10. Stek sedan oxfilén i mitten av ugnen tills den tjocka delen når 62-65 grader för rosa färgat kött. Eller grilla den hel på grillen till samma temperatur.
11. Låt köttet vila i 15 minuter i folie innan det skärs upp.
12. Lägg potatisen i en långpanna och låt stå i ugnen i 10 minuter tills skivorna är mjuka och varma.
13. Skär upp köttet i ca 1 centimeter tjocka skivor och lägg på potatisbädden.
14. Klicka på vitlökssmöret över och låt det smälta något. Behövs det extra värme tag hjälp av en gasbrännare eller gratinera snabbt i ugnen.
15. Strö över persiljan och servera ? gärna tillsammans med grillade tomater och nyskördade, vackra grönsaker.