KÖTT

Oxfilé Wellington med tryffelsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **6**

Klassisk rosa oxfilé Wellington inbakad i spröd smördeg med tryffelsås.

På Anglais beställde pappa alltid oxfilé Wellington. Ytan ska vara spröd och inte degig och köttet ska vara jämnt rosa. Låt mig vara en besserwisser. Om man gör sigbesväret att laga oxfilé Wellington med tryffelsås måste man använda en bra filé, fond av god kvalitet, fin duxellesmassa med äkta rökt fläsk och ? för jösse namn ? inte snåla med vare sig madeiran, konjaken eller tryffeln.

INGREDIENSER

150

1 kg oxfilé, mittbiten
salt och peppar
smör och olja till stekning
2 rullar kyld smördeg à 250 g
1 ägg

Duxellesmassa

300 g färska champinjoner
150 g rökt sidfläsk
3 schalottenlökar
2 msk smör
2 msk tomatpuré
1 msk vetemjöl till redning
1 msk hackad färsk timjan
salt och peppar

Tryffelsås

1 gul lök
1 msk smör
50 g smör
5 dl rött vin
6 dl fin oxbuljong
75 g gåslever
1 liten bit färsk svart tryffel (20-30 g)
madeira och konjak efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Duxellesmassan: Finhacka champinjonerna och sidfläsket och skala och finhacka löken. Fräs alltsammans i smör i en gryta på medelvärme. Låt koka ihop under omrörning tills nästan all vätska försvunnit. Tillsätt tomatpurén och koka i 5 min. Pudra över mjölet, rör om och smaka av med nyhackad timjan, salt och peppar. Låt kallna.

2. Värm ugnen till 200 grader. Salta och peppra oxfilén runtom och bryn den väl i smör och olja i en stekpanna. Lår svalna.Lägg den ena av smördegsplattorna på en plåt med bakplåtspapper. Lägg duxellesmassa (ca 1 cm tjockt) mitt på plattan och lägg på oxfilén. Vispa upp ägget och pensla på smördegen runt om filén. Lägg på den andra degplattan. Snygga till degkanterna med en vass kniv men spara ca 3 cm och vik upp dem mot filén. Tryck sedan till degen runtom med en gaffel. Vänd på smördegspaketet så att duxellesmassan kommer ovanpå köttet. Pensla med resten ägget över hela den inbakade filén. Skär några band av den överflödiga degen och lägg dem som ett rutmönster ovanpå.Grädda wellingtonbiffen gyllenbrun i 25-30 min, till ca 50 graders innertemperatur, då blir köttet medium. OBS! Låt köttet vila minst 15 min efter gräddningen, annars rinner köttsaften ut när köttet skärs upp. Då höjs också köttets innertemperatur.

3. Såsen: Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i en klick smör. Tillsätt rödvinet och låt det koka ihop tills en fjärdedel återstår. Sila ner rödvinet i oxbuljongen och låt koka ihop i 5 min. Tillsätt gåslevern och 50 g smör och mixa med en stavmixer till en simmig sås. Finhacka tryffeln och lägg den i såsen. Smaka av med madeira och konjak. Servera oxfilén med såsen och potatis, gärna hesselbackspotatis.