KÖTT

Höstig skomakarlåda

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En underbart höstig variant av den klassiska favoriträtten Skomakarlåda!

INGREDIENSER

Rödvinssås
2 stycken schalottenlök
3 stycken vitlök
5 deciliter rött vin
2 matskedar kalvfond
3 matskedar rårörsocker
4 deciliter vatten
1 matsked maizena majsstärkelse
1 matsked smör
rosmarin
timjan
salt & peppar

Potatismos

800 gram potatis
2 decilter grädde
4 matskedar smör
salt & peppar

Topping
150 gram fläsk
0,5 styck purjolök
svartpeppar

Kantareller
400 gram kantareller
100 gram smör
salt & peppar

Köttet
4 stycken biffar
4 matskedar smör
timjan
rosmarin
3 stycken vitlöksklyftor
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka schalottenlök och vitlök. Fräs löken i en stekpanna tillsammans med en klick smör. Låt löken fräsa länge tills den är ordentligt karamelliserad. Häll ned det röda vinet, rosmarin, timjan, rårörsocker salt och peppar. Låt stå och koka utan lock tills bara 1/3 av vätskan är kvar.

2. Tillsätt vatten och kalvfond och låt puttra i cirka 5 minuter till. Sila såsen genom en finmaskig sil, och se till att pressa ut alla smaker ur kryddorna och löken. Red såsen med majsstärkelse och tillsätt slutligen 1 matsked smör för att göra såsen blank och fin.

3. Koka potatisen tills den är färdig. Stompa sedan tillsammans med grädde, smör salt och peppar.

4. Skär fläsket eller baconet i ca 1 centimeter stora kuber. Stekt till det är riktigt knaprigt. Hacka purjolöken och stek det sedan tillsammans med fläsket tills det får lite av en gyllene färg. Peppra efter egen smak.

5. Rensa bort smuts och jord från kantarellerna med en pensel. Riv kantarellerna istället för att skära dom och stek sedan i en helt torr panna, på väldigt låg värme. Låt detta moment ta tid så att kantarellerna verkligen får svettas ut all vätska. När dom är torra tillsätter cirka 100 gram smör, salt och peppar och låter det steka på medelhög värme i ungefär 5 minuter.

6. Stek biffen i riktigt med smör, några klyftor vitlökar och färska kryddor. Det ska gå snabbt, cirka 2-3 minuter på varje sida på hög värme. När köttet är klart saltar och pepprar du och låter det stå och vila i 2 minuter.

7. Servera rätten med potatismoset i botten, skär upp biffen och lägg ovanpå moset, toppa med fläsk, purjolök, kantareller och rödvinssås.

8. Servera tillsammans med ett glas rött vin!