

Oxfile med potatisros och grönpeppar- och sherrysås

Varmrätten tillagades av Christer, Mats S, Benneth och Per

Oxfile

- 4 bitar oxfile (fina från mittbiten,
- 4-5 cm höga à ca 200 g)
- färsk timjan
- 1 klyfta vitlök
- 1 msk rapsolja
- 1 msk smör
- salt
- malen svartpeppar, nymalen
-



Potatisrosor

6-8 potatisar (stora)
75 g smör
1 klyfta vitlök, finriven (stor)
1 dl parmesanost, riven
2 tsk färsk timjan, hackad
salt
svartpeppar, nymalen

Grönpeppar- och sherrysås

1 msk grönpeppar i lag
1 msk grönpeppar, torkad
0,5 msk tomatpuré
3-4 msk sherry
4 dl vispgrädde
1 msk kalvfond, eller oxfond (konc)
1 krm kinesisk soja
svartpeppar, nymalen
salt, efter smak

Till servering

- 0,5 förp rucolasallad (à 65 g)
- citronsaft, färskpressad
- parmesanost

Gör så här

- **Potatisrosor**
Sätt ugnen på 175 grader.
- Smält smöret och blanda med riven vitlök, riven parmesan, hackad färsk timjan, salt och nymalen svartpeppar.
- Skala och hyvla potatisen tunt med mandolin (eller skär tunna skivor med kniv). Lägg i en skål, häll i smörblandningen och blanda runt väl.
- Lägg potatisskivorna omlott och forma till rosor i en muffinsplåt. Ca 1,5-2 potatisar per ros.
- Tillaga i ugnen ca 45 minuter, sänk temperaturen till 125 grader när ca 15 minuter återstår för att låta köttet gå med på slutet.
-
- **Grönpeppar- och sherrysås**
Stöt den torkade grönpepparen i en mortel. Lägg åt sidan. Stöt även grönpeppar i lag lite grovt i morteln.
- Hetta upp lite smör i en stekpanna och låt grönpepparn i lag fräsa kort i smöret. Tillsätt tomatpuré och låt fräsa ihop.
- Häll i sherry, låt bubbla upp och ha i hälften av grädden. Tillsätt fond, dijonsenap, den torkade grönpepparn och nymalen svartpeppar. Låt koka ihop och tillsätt resten

av grädden successivt. Låt reducera ned till en krämig sås. Smaka av med salt och ev mer sherry om det behövs.

•

• **Kött**

Salta köttet runt om. Hetta upp en stekpanna med olja och smör.

- Bryn köttet runt om, tillsätt en rejäl klick smör, en krossad vitlöksklyfta och timjan. Ös köttet under stekningen.

- Lägg köttet i en ugnsforn och ställ in i ugnen (125 grader) när potatisarna gått 30 minuter. Tillaga tills köttets innertemperatur är 53 grader, ca 15 minuter.

•

• **Servering**

Vänd rucolan i citronsaft precis före servering.

- Servera den perfekt stekta köttbiten till potatisrosorna och den magiskt goda såsen. Toppa med den syrliga rucolan. Avsluta med att riva över parmesan.

Raimonda

Barbera d'Alba, 2019

Italien, Piemonte, Barbera d'Alba

Produktnummer: Nr 71596. 109:-

Fruktig, nyanserad smak med inslag av fat, mörka körsbär, örter, björnbär, choklad, peppar och blåbär.

Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

