

Ingredienser

- 1 kg afpareret okseflanke – Bavette, bed evt. din slagter klargøre kødet for dig
- ½ kg Karl Johan svampe skåret i store skiver
- 4 små skalotteløg skåret i tykke ringe
- 1 lille skalotteløg, fint hakket
- 4 kviste bredbladet persille, fint hakket
- Citronskal
- 4 kviste timian
- 4 fed hvidløg fladbanket med siden af en stor kniv
- lidt olie til stegning
- Lidt god rødvin, den du alligevel har knuppet op til maden
- ½ pakke smør
- Salt og sort peber

Fremgangsmåde

Skær flanken i 4 lige store bøffer, og skær dem på langs af fibre.

Brun kødet på alle sider i 2 min på hver side. Krydr med salt og peber undervejs.

Når du når til at brune på den sidste side, tilsættes 50 g koldt smør, timian, hvidløg og smørret bruser op omkring bøfferne.

Herefter tages de fra panden og færdiglaves i en 200 grader varm ovn i ca. 5-7 min. og hviler herefter i min. 5 min.

De skal serveres godt røde, da de ellers vil blive ret kedelige og tørre.

På samme pande som du stegte bøfferne på, og hvor timian og hvidløg stadig befinder sig, tilsættes nu skalotteløgene og de sautéeres et øjeblik uden at brune. Tilsæt rødvinen og deglacér panden. Sørg for at få alle de gode sager, der er brændt fast på panden, bliver skrabet fri, så de kan give dig den gode sauce. Reducér vinsaucen ind, og tilsæt koldt smør og smag til med salt og peber.

Steg Karl Johan svampene i lidt olie. Krydr med salt og peber, og tilsæt en lille klat smør sammen med skalotteløg. Slyng det på panden et øjeblik.

Drys med persille og riv frisk citronskal over og servér straks.

Ved servering skæres kødet i tykke skiver på tværs af fibre. En bøf pr. mand.
Hæld sauce sammen med skalotteløgene og anret Karl Johan-svampene på siden.



MAD

Bavette og Karl Johan sauté med sauce Marchand de Vin

- 05. september 2014, 07:00 (Opd. 05. september 2014, 08:23)

TVÆRS