

# Beef Wellington med Rødvinsglace

Ret: Hovedret Køkken: Engelsk Antal: 4 Forfatter: Gastronomand.dk



4.7 fra 10 stemmer

## Ingredienser

- 600 g Oksemørbrad
- En rulle butterdej
- 400 g svampe - champignon kan sagtens bruges
- 1 stilk frisk rosmarin
- Ca. 100g parmaskinke
- 2 spsk. Dijon sennep
- 1 spsk. Brun farin - alternativt honning
- 2 æggeblommer
- Salt
- Peber

## Sådan gør du

1. Tag mørbraden ud af køleskabet og giv den noget salt

### Sød sennep

1. Bland sennep og brun farin

### Svampe

1. Rens og hak svampe og rosmarin fint
2. Steg svampe og rosmarin på en tør pande indtil svampene har smidt al væsken
3. Smag til med salt og peber

### Mørbrad

1. Varm din favoritpande op på fuld skrald
2. Brun mørbraden på alle sider
3. Krydr den med salt og peber
4. Fjern mørbraden fra panden
5. Smør mørbraden med den søde sennep

### Samling

1. Læg et stort stykke film ud på bordet
2. Fordel parmaskinken på filmen så der er et par cm. overlap
3. Fordel svampene på parmaskinken
4. Læg den smurte mørbrad midt på svampene
5. Rul stramt
6. Køl i min. 1 time - du kan med fordel lave alt hertil dagen i forvejen
7. Rul butterdejen ud på et stykke bagepapir
8. Del butterdejen i ca. 1/3 og 2/3.
9. Fjern filmen fra mørbraden og placer mørbraden på det mindste af butterdejsstykkerne
10. Pensl butterdejskaterne med æg
11. Brug det store stykke butterdej som låg
12. Skær evt. ovreskydende butterdej fra

13. Pres de to stykker sammen med en gaffel
14. Pensl Wellingtonen med resten af ægget
15. Rids Wellingtonen med en skarp kiv
16. Drys med flagesalt og evt. frisk rosmarin
17. Bag i ovnen intil kernetemperaturen er 55 grader
18. Tag ud og hvil i ca. 15 min.
19. Skær i ca. 2 cm. tykke skiver - brug evt. en franskbrødkniv