

ALT.

Foto: Karolines køkken | Indbagt svinemørbrad

Opskrift på indbagt svinemørbrad med hasselbagte kartofler og estragonsauce

Karolines køkken: Indbagt svinemørbrad med hasselbagte kartofler og estragonsauce

Opskriften er en nyfortolkning af indbagt mørbrad fra Karolines Køkken, 1980.

© 4

Af Karolines køkken

01. aug. 2012 | MAD | ALT FOR DAMERNE

INGREDIENSER

1 spidskål

250 g markchampignons

hvidløg og rosmarin

1 svinemørbrad ca. 500 g – fersk, og gerne økologisk

250 g hakket kalv og flæsk

salt og friskkværnet peber

1 dl hvedemel

1 æg

1 dl piskefløde

1 pakke butterdej

1 æg til at pensle med

lidt smør til at dampe spidskål i

ca. 1 kg Vildmose kartofler (mellemstørrelse)

olie/smeltet smør til at pensle kartoflerne med

salt til at krydre med

Estragonsauce

1 skalotteløg

10 sorte peberkorn

1 dl hvidvinseddike

6 pasteuriserede æggeblommer

2 1/2 dl cremefraiche 38 %

100 g smør

Salt og friskkværnet peber

Balsamisk eddike til at justere smagen med

1 bundt frisk estragon

Sådan laver du svinemørbrad:

Spidskål befries for de yderste største blade. Der skal bruges 2-3 stk. til den indbagte mørbrad, resten af kålen skæres fint og gemmes til garniture. De hele blade koges i letsaltet vand og afkøles.

De rensede champignons kommer i en gryde uden fedtstof. De vil nu afgive en del væde, dette koges "væk" i gryden, tilsæt revet hvidløg og fintskårne rosmarinblade.

Lad krydderierne "stege" med i få min. for at give smag og karakter. De helt tørre svampe hakkes fint på spækbræt og afkøles.

Fremgangsmåde indbagt mørbrad:

Mørbraden afpuddses, brunes hurtigt på hed pande, og afkøles. Rør det hakkede kød med salt og peber, tilsæt mel og æg. Rør farsen, til den er samlet og tilsæt de hakkede afkølede champignons. Til sidst røres piskefløden i. Farsen stilles koldt ca. en time.

På den udrullede butterdej lægges det ene helt tørre og kogte kålblad. Fordel et lag fars på bladet. Placer den brunede mørbrad oven på farsen, smør resten af farsen over mørbraden. Luk mørbrad og fars med det sidste kålblad. Pak den resterende butterdej op om mørbraden, lægges på åbningen, pensles med sammenpisket æg, inden "mørbradspakken" sættes i ovnen.

Fremgangsmåde hasselbagte kartofler:

Vask kartoflerne godt, de skæres i fine skiver uden at skære dem helt igennem. Undlad at skrælle kartoflerne. Pensles med olie eller smeltet smør og bages i ovnen sammen med mørbraden.

Drys med salt inden servering.

Endelig tilberedning:

Sæt kartofler og mørbrad i ovnen samtidig (varmluftovn 175°).

Tag mørbraden ud af ovnen, når kernetemperatur er 58° (ca. 40 min.). Mens mørbraden hviler på køkkenbordet (ca. 20 min.), steges kartoflerne færdig i den varme ovn, og kålen dampes i gryde på komfuret og serveres varm som garniture. *Server med estragonsauce, som lunes lige inden servering.*

Estragon-essens:

Skalotteløg, peberkorn og estragon (gerne stilkene) koges i hvidvinseddiken ca. 15 min. Lad lagen køle af med krydderierne i.

Fremgangsmåde estragonsauce:

De pasteuriserede æggeblommer røres med cremefraiche i en tykbundet gryde. Under stadig piskning varmes saucen op til en cremet konsistens. Må ikke koge! Når den ønskede konsistens er opnået, tilsættes det kolde smør i små tern, smages til med salt, peber og estragonessens. Smagen kan evt. justeres med lidt balsamisk eddike. Lige inden servering tilsættes de hakkede estragonblade. Eventuelt kan saucen blendes med en stavblender.

Prøv også **Karolines lun svampe-valnøddepaté**