

KALVEMØRBRAD MED TRØFFELSAUCE OG POMMES ANNA AF RODFRUGTER



RET: AFTENSMAD, GÆSTEMAD KØKKEN: FRANSK

KEYWORD: GÆSTEMAD, NYTÅRSMAD, OKSEKØD SAMLET TID: 1 TIME ANTAL: 4

KALORIER: 810.37KCAL

Lækreste gæstemad - perfekt hovedret til middagsselskabet.

INGREDIENSER

- 800 g kalvemørbrad
beregnet ca 150 – 200 g pr person
- salt og friskkværnet peber
- smør til stegning

TRØFFELSAUCE

- 50 g løg meget finthakket
- smør til stegning
- 3 dl rødvin
- 7 dl kalvefond
- salt og friskkværnet peber
- evt. lidt sødning
- 2 spsk trøffelolie vær forsigtig med mængden, da de varierer i styrke
- 100 g smør
- 200 g karl johan svampe eller andre svampe

POMMES ANNA AF RODFRUGTER (CA. 8-10 STK)

- 200 g pastinak
- 200 g persillerod
- 100 g smør
- frisk timian
- salt og friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Afpuds mørbraden ved at fjerne sølvhinden med en skarp kniv.
3. Krydr med salt og peber og brun mørbraden godt af på en pande i smør eller smagsneutral kokosolie ved høj varme.
4. Læg mørbraden i et ovnfast fad og krydr igen. Er den ene ende meget tynd, kan den bukes ind under mørbraden og den kan bindes med madsnor. Den kan også skæres til, så man kun bruger midterstykket.
5. Steg mørbraden til den er ca. 53 grader kernetemperatur, hvis den ønskes rød og lad den hvile ca. 10 minutter inden den skæres ud. Brug evt. denne guide til langtidsstegning..

TRØFFELSAUCE

1. Svits løg i lidt smør til de er klare i farven, de skal ikke tage farve.
2. Hæld rødvin på og lad det koge ind til halvdelen.
3. Hæld fond på og lad det koge ind til halvdelen.
4. Tilsæt trøffelolie, og smag til med salt og peber, evt. lidt sødning også. Det kan afrunde smagen.
5. Pisk smørret i.
6. Svits svampene i lidt smør og kom dem i saucen inden servering.

POMMES ANNA

1. Skræl pastinak og persillerod og snit dem helt fint på et mandolinjern eller meget tyndt med en kniv.
2. Smelt smørret med timian, salt og peber og lad det småsimre i et par minutter.
3. Pensl en muffinform med smør.
4. Kom grøntsagerne i en skål og hæld resten af smørret over, bland det godt sammen.

5. Fordel rodfrugterne i formene lagvist, fyld formene næsten helt op og pres dem lidt ned.
 6. Kom sølvpapir over formen og bag dem ved 200 grader i ca. 30 min til de er mørre. De sidste 5 minutter kan du fjerne sølvpapiret, så de bliver gyldne i toppen.
-