

## Oppskrifter 30.11.2013 – Klubbmøte hos Jan Øve

### **Helstekt oksefilét med italiensk potetkake, smørfreste kantareller og kremet savoykål**

**700 g hel oksefilet**

**3 dl kantareller**

**1 ss smør**

**1 ss hakket persille**

**salt og pepper**

**2,5 pk bacon, skivet**

**5 store bakepoteter**

**1 ss maisenna**

**200 g parmesanost**

**2 ss basilikum, finstrimlet**

**1 ss kjørvel, finstrimlet**

**1 ts timian**

**salt og pepper**

**1 ss smør**

**4 dl savoykål eller grønnkål, strimlet**

**1 sjalottløk**

**0,5 dl hvitvin**

**1,5 dl fløte**

**1 ss smør**

**1/2 løk**

**1 hvitløksfedd**

**2 dl rødvin**

**En passe mengde god kalvefond**

**1 ts tørket timian**

**1 laurbærblad**

**1/2 ss maisenna**

**1 klype sukker**

**salt og pepper**

**timian**

**gourmetsalt**

**kvernet pepper**

**Begynn med potetkaken, som må lages minst 3 timer i forveien for at den skal kunne skjæres i biter etterpå.**

**Sett ovnen på 185 grader. Kle en brødforn med baconskiver ved å legge skivene over formen på tvers slik at endene henger ut over kantene. Legg skivene slik at de overlapper hverandre litt.**

**Skrell og grov riv potetene og parmesanosten. Bland poteter, parmesan, basilikum, kjørvel, timian og maisenna i en stor bolle, og smak til med salt og pepper.**

**Press ut vesken fra potetblandingen, f.eks. ved å helle den i et osteklede e.l., og fyll den i den baconkledd formen. Brett baconflikene over slik at det dekker toppen. Legg et bakepapir over, og sett en tung form e.l. over, slik at potetkaken ligger i press.**

**Stek potetkaken midt i ovnen i ca. 60 minutter. Når potetkaken er klar skal den kjøles under press i kjøleskapet i minst to timer, slik at man skal kunne skjære den opp i fine skiver etterpå.**

**Sett ovnen på 150 grader. Trim indrefiletet og stek den gyllenbrun i en stekepanne. Salte og pepe. Stek fileten medium, med kjernetemperatur 55-58 grader, og la fileten siden hvile i folie ca. 10 minutter.**

**Fres finhakket sjalottløk og savoykål i smør i noen minutter. Tilsett h vitvin og fløte. La kålen syde på svak varme til fløten koker inn og det blir kremete. Smak til med salt og pepper.**

**Fres løk og hvitløk i litt smør. Hell over rødvin og kalvefond sammen med timian, sukker og laurbærblad. La skyen koke ned til halvparten, og jevn med litt maisenna. Sil skyen, og smak til med salt og pepper.**

**Stek kantarellene i smør, og tilsett finstrimlet persille. Smak til med salt og pepper.**

**Skjær potetkakene i tykke skiver, og varm dem i ovnen eller i en stekepanne. Skjær opp oksefileten og legg skivene på den varme savoykålen. Legg over de smørstekte kantarellene og garner med frisk timian, gourmetsalt og litt kvernet pepper. Hell over litt rødvinssky.**

### **Drikke**

**Amaren Tempranillo Reserva 2005**