

Oppskrifter 5.4.2003 - Klubbmøte hos Jan Morten

Baconstekt oksefilet med gul saus og råstekte poteter

800g indrefilet
8 skiver bacon
500g sopp (østers- og aromasopp)
2 vårløk
24 sjalottløk
2dl balsamicoeddik
1ss sukker

Saus:

1 gulrot (middels)
1/2 selleri
1 fennikel
1 purreløk (liten)
1/2 løk
2 fedd hvitløk
3dl hvitvin
1/3 chili
1ss fersk timian
30 blader bladpersille med stilker
5 eggeplommer
5dl smør
2dl kraftig redusert mørk oksekraft
4 grillpinner

Skrell sjalottløken. Del de største i to. Stek løken lett gyllen og tilsett sukkeret. Når løken er karamellisert, heller du over balsamicoen. Kok inn til fuktigheten har forsvunnet. Pakk løken i folie og legg den på et lunt sted.

Mens løken koker, hakker du alle grønnsakene til sausen i grove terninger. Kok grønnsakene møre til hvitvinen er forsvunnet. Smaken sitter nå i grønnsakene. Ha de varme grønnsakene i hurtighakken og kjør dem glatte. Tilsett eggeplommene, en og en av gangen mens maskinen går. Tilsett så urtene og smøret i en tynn stråle. Hell den over i en bolle og sett den over et vannbad. Smak til med salt og pepper.

Stek fire baconskiver gygne. De må ikke bli sprø, da de skal trone som et seil over fileten. Sett en stekepanne på en plate som står på fullt. Del oksefileten i fire deler. Rull en baconskive rundt hver av filetene. Fest baconet med en tannpirker. Stek biffene 2 minutter på hver side. Pakk dem i folie og la dem hvile lunt i 10 minutter. Dersom baconet virker noe blekt, kan du brune det raskt ved å rulle filetene i pannen.

Skjær soppen i tynne skiver og stek den i samme pannen som du stekte biffene i. Skjær opp vårløken i ca. 1 cm tykke skiver på skrå, og ha den i de siste sekundene soppen er i pannen. Varm opp oksekraften.

Legg soppen og vårløken midt på tallerknen og fileten på toppen. Tre baconskiven på en grillpinne og sett den som en mast med seil i fileten. Sjalottløken fordeles rundt soppen og kjøttet. Den gule sausen legges rundt. Avslutt med en spiral med oksekraft.

Drikke

Faustino I Gran Reserva - 1994