



OXFILE m gorgonzola

8 port

8 skivor oxfilé a mittbit (ca 140g)

2 tsk salt

4 krm svartpeppar

U stora kronärtskocksbottnar från
burk

200 g gorgonzola

4 plattor fryst smördeg

2 msk smör till stekning

1 ägg till pensling

Portvinssås:

2+3 msk smör

1 liten finhackad gul lök
+ ev ½ vitlösklyfta
10–12 svartpepparkorn
1½ msk tomatpuré
4 msk vetemjöl
6–7 dl köttbuljong (tärning)
2 ½ dl rött portvin
3 msk kinesisk soja
½ tsk salt

Tillbehör:

2 paket frysta potatispuffar (400 g)

Gör så här:

1

Såsen kan göras helt färdig dagen före.

Fräs lök och svartpeppar i 2 msk smör under ett par minuter utan att löken tar färg.

2

Sätt till tomatpurén och fräs ytterligare ett ögonblick.

Pudra därefter över mjölet
Späd med buljongen lite i taget,
vispa och koka upp mellan varje
spädning.

3

Sätt därefter till ca 2 dl av vinet
och smaksätt med sojan.
Låt såsen koka sakta cirka 15
minuter, sila och smaka eventuellt
av med salt och resten av
portvinet.

4

Vispa slutligen i 2–3 msk smör,
såsens smak blir mjukare och
såsen blir vackert blank

5

Oxfileé: Köttet kan förberedas cirka
5–6 timmar innan det ska
serveras.
Putsa filén helt fri från hinnor och
synligt fett. Tina
smördegspattorna.

6

Krydda köttskivorna runt om med salt och peppar och bryn dem i mycket het stekpanna på alla sidor så de får vackert brun färg. Bryn köttet i omgångar så pannan håller värmen, tänk på att köttet inte får ligga för länge i pannan.

7

Låt köttet kallna.

Kronärtskocksbottnarna ska rinna av skär sedan eventuellt bort lite på undersidan så att bottnarna kan stå stadigt på köttbitarna.

8

Placera en skockbotten på varje köttbit fördela gorgonzolan i bottnarnas fördjupningar.

9

Dela varje smördegspjatt på mitten och kavla ut varje del till en tunn fyrkant drygt 15x15 cm.

10

Linda in varje köttbit till ett paket genom att lägga degplattan över skockbotten och kött och vika in på undersidan så långt det går helst ska det bli ett slutet paket.

11

Ställa köttpaketen på en ugnspjatt och förvara svalt fram till gräddningen.

12

Servering: Sätt ugnen på 225 grader ca 25 minuter innan maten serveras sätts potatispuffarna in i ugnen. Pensla köttpaketen med

uppvispat ägg och sätt in dem
mitt i ugnen i 10 minuter efter
potatispuffarna. Låt stå 12–15
minuter

13

Värm såsen. Den kan med fördel
spetsas med någon eller några
matskedar portvin.

den 28 mars 2006 av Gun
Nobelius

Oxfile med gorgonzola
Både oxfilén och såsen kan
förberedas ett par timmar innan
gästerna kommer.