



HØVEDRET

Bøf Wellington m. Hasselbackkartofler og Whiskysauce.

Ingredienser:

Ca. 1 kg.	Okse mørbrad el. lign.
500 gr.	Champignon
1 stk.	Løg
6-8 skv.	Parmaskinke
500 gr.	Butterdej (færdiglavet)
2 stk.	Æggeblommer
2 spsk.	Dijonsennep
1 spsk.	Honning
	Olie til stegning
	Groft salt, peber og mel til udrulning

Antal personer: 4-5

Hasselbackkartofler:

1 kg.	Kartofler mellemstore
2-3 tsk.	Basilikum
	Olie, salt og peber

Whiskysauce:

1 ds.	Tomatpure m./chili hot el. mild
1 stk.	Løg lille fintsnittet
1/4 ltr.	Piskefløde
4 spsk.	Whisky
1/2 tsk.	Rosmarin tørret

Fremgangsmåde: Hak champignoner fint, tilsæt 1 tsk. salt og steg dem i lidt olie på en pande til vandet er fordampnet. Hak løget fint og steg med de sidste minutter, så de bliver klare (ikke brune) smag blandingen til med måske lidt mere salt og peber. Kom massen på en tallerken og lad den afkøle.

Kødet drysses med salt og peber, hæld et par spsk. olie på en pande, når olien er rigtig godt varm, brunes kødet hurtigt på alle sider, (skal ikke steges) og køles derefter af. Bland sennep og honning og smør det på kødet på alle sider. Tag et stort stykke film, læg skinkeskiver på midten så de overlapper hinanden lidt, smør champ./løg blandingen på skinkeskiverne, læg kødet på midten, pak det ind i filmen, vrid enderne stramt sammen (som en pølse) og læg kødet på køl i 1/2 time.

Butterdejen rulles ud på et meldrysset bord, i tykkelse så kødet kan »pakkes ind«. Fjern filmen fra kødet og læg det midt på dejen, pensl kanterne med sammenpisket æg, fold dejen omkring kødet,



skær overskydende dej fra og læg kødet på en bageplade med samlingen nedad. Pensl med æg og sæt på køl i ca. 20 min. Tænd ovnen på 200°, rids dejen let i ca. 1 cm. tern på skrå, eller lav dit eget mønster med den overskydende dej. Pensl igen med æg og sæt i ovnen i 20 min. skru ned til 180° og bag ca. 15 min. mere. Har du stegetermometer, skal centrum temp. være 56°, hvis kødet skal være rosa. Husk at dejen isolerer kødet så temperaturen vil stige efter kødet er kommet ud af ovnen. Lad det hvile inden udskæring.

Hasselbackkartofler: Skræl og skyl kartoflerne. Stik et stegespyd gennem kartoflen fornedet og skær kartoflerne i ca. 4-5 mm. skiver uden at skære helt igennem. Pensl med olie, drys med salt og basilikum. Sæt kartoflerne op en bageplade og steg dem i ovnen ved 200° i knap en time (afhængig af størrelse), pensl gerne et par gange med olie undervejs.

Whiskysauce: Hak løget meget fint. Kom det i en lille gryde med en spsk. olie og svits dem klare. Tilsæt tomatpureen og rosmarin og rør det godt sammen, tilsæt fløden og lad det småsimre et par minutter, smag til med salt og peber og hæld whiskyen i til sidst.

Servering: Skær kødet i ca. 2,5 cm. skiver, læg på et fad med kød i den ene side og kartoflerne i den anden side. Saucen i en skål.