



HOVEDRET

Svinemørbrad á lá Wellington m/ Hasselbaconkartofter og Whiskysauce.

Ingredienser:	Ca. 600 gr.	Svinemørbrad	Antal personer: 4
	1 stk.	Løg	
	250 gr.	Champignon	
	6-8 skv.	Parmaskinke el. lignende	
	500 gr.	Butterdej (færdiglavet)	
	1 stk.	Peber rød (snack el. 1 rød chili)	
	2 stk.	Æggeblommer	
	1 spsk.	Dijonsennep	
	1 spsk.	Honning	
		Olie til stegning, salt peber og mel til udrulning	
Hasselbaconkartofler:	1 kg	Kartofler (mellemstore)	
	2-3 tsk.	Basilikum (tørret)	
	½ pk.	Bacon	
		Olie, salt og peber	
Whiskysauce:	1 ds.	Tomatpure m/chili hot el. mild	
	1 stk.	Løg finthakket	
	5 dl.	Piskefløde	
	4 spsk.	Whisky	
	½ tsk.	Rosmarin (tørret)	

Fremgangsmåde: Hak champignoner fint, tilsæt 1 tsk. salt og steg dem i meget lidt olie på en pande til alt vandet er fordampet. Hak løget fint og steg med de sidste minutter, så de bliver klare (ikke brune), rens pebereren for stilk og kerner, skær i fine strimler og derefter i tern. Skal ikke steges, men hældes på panden og blandes i. Smag blandingen til med måske lidt mere salt og peber. Kom massen på en tallerken og lad den afkøle.

Kødet afpudses for sener, der hvor den spidse ende er halv så tyk som midten af mørbraden, bukkes den om, så »pølsen« får en pæn facon, rids evt. på langs hvor spidsen slutter. Bind et par omgange bomuldssnor om for at holde spidsen på plads. Drys kødet 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 det afkølede kød på alle sider. Fjern snoren.

Tag et stort stykke film (dobbel), 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 ½ 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 (m. bagepapir) 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 knap 60°. 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. Giv den fladeste side et pr strøg på mandolin-jernet så den kan stå på siden. Stik et stegespyd gennem kartofflen forned og skær kartoflerne i ca. 4-5 mm. skiver uden at skære helt igennem. Skær baconskiverne i ca. 2 cm. stykker og læg en skive i hvert snit. Pensl med olie, drys med salt og basilikum. Sæt kartoflerne op en bageplade og steg dem i ovnen ved 200° i ca. 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 nogle minutter, smag til med salt og peber og hæld whiskyen i til sidst.

Servering: Skær kødet på skrå 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.