

Chateaubriand

Chateaubriand

10 pers. 2 kg oxfilé

Bulta ut den tjocka filébiten så att den blir mer oval till formen.

Peppra köttet men salta inte. Grilla eller stek den i 250 grader i ugn.

Ca 20 minuter för ganska blodig, 25 minuter för mer genomstekt.

Salta det färdiga köttet.

Låt köttet vila under folie i 10 minuter innan köttet skärs upp i ca 3 cm skivor.

Rödvinssky

3 hela vitlökar

2 gula lökar

1 msk olivolja

1 dl strösocker

1 flaska rött vin

1 ½ dl koncentrerad kalvfond

6 dl vatten

2 tsk majsenaströkelse

25 gr smör

1 krm nymald svartpeppar

Sätt ugnen på 200 gr. Bryt vitlöken i klyftor. Lägg all lök i en oljad långpanna. Rosta mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Smält sockret i en kastrull och låt det bli gyllenbrunt. Tillsätt lök, rödvin, fond och vatten. Låt koka ner tills det återstår ca 5 dl. Sila skyn och red av med majsena utrört i lite vatten.

Koka upp. Vispa ner smöret. Smaka av med salt och peppar.

Timjanskum

3 dl vispgrädde

1 dl repad, löst packad timjan

1 dl lättmjölk

½ tsk salt

½ krm nymald svartpeppar.

Koka ihop grädde och timjan tills hälften återstår. Sila bort timjankvistarna. Häll ner mjölken.

Vispa såsen skummig under uppvärmning. Smaka av med salt och peppar.

Potatis

Till detta har vi potatis i valfri form. Kokt, mos, puré, stomp eller någon annan form.