
Helstekt oxfilé med pumpacrème och rödvinssky

Antal portioner: 4

Pumpacrème

2 st butternutpumpor
50 g smör
0.75 dl crème fraiche
5 kvistar timjan
Salt och peppar

Rödvinssky

0.25 st morot
50 g rotselleri
0.5 st selleristjälk
0.5 st gul lök
0.5 st schalottenlök
30 g rökt sidfläsk
1 kvist färsk rosmarin
2 kvistar färsk timjan
0.5 flaska rödvin
3 dl kalvbuljong (ej koncentrerad)
0.5 tsk honung
1 tsk neutral olja
Salt och steksky

Helstekt oxfilé

600 g oxfilé, rumstempererad, putsad
och uppbunden
1 kvist rosmarin
4-6 kvistar timjan
Salt
Svartpeppar, nymalen
Olja
Smör

Knaprig fläksida

100 g rökt fläksida
1 msk rödvinsvinäger
Vatten

Smörkokta primörmorötter

4 st primörmorötter med blast (eller 8
små)
Smör
Salt

Foliebakade smålökar

8 st smålökar, skalade
1 kvist rosmarin
Några kvistar timjan
Salt
Svartpeppar, nymalen
Smör

Det här receptet kommer från recept.nu

Gör så här

1. Pumpacrème

Skala pumporna och kärna ur dem.

2. Skär ner dem till 2x2 cm stora kuber och lägg dem på en plåt.

3. Strö över några timjan kvitsar och stoppa in plåten i ugnen på 200 grader.

4. Efter en halvtimme kan röra om lite i plåten och sen ytterligare köra en halvtimme till. De skall få bra med färg och vara mjuka. Vill du påskynda processen kan du ta en kastrull och koka dem färdigt med lite smör och röra ofta, så de ej bränner fast.

5. När pumpan är klar kan du mixa den i en mixer eller med stavmixer. Passera sedan krämen genom en finmaskig sil.

6. Blanda med smält smör, crème fraiche och smaka av med salt & peppar.

7. Ställ kastrullen på låg värme eller i vattenbad för att hålla den varm till servering, se bara till att den ej bränner fast i botten.

8. Rödvinssky

Dela den gula löken och stek den i olja i en kastrull tills den bränner på "köttsidan".

9. Hacka resten av grönsakerna och fläsket i centimeterstora bitar.

10. När löken är bränd, lägg i resten av hacket och fräs tills det blivit lite mjukt.

11. Häll på vinet, lägg i örterna och reducera till en knapp tredjedel återstår.

12. Häll på buljongen och reducera till smaken är bra. Blir det för torrt kan du späda med vatten. Det är viktigt att skyn får stå ett tag så att alla smaker kommer fram ur grönsakerna och örterna.

13. Sila skyn. Smaka av med stekskyn från köttet, salt och honung.

14. Helstekt oxfilé

Sätt ugnen på 135°. Gnid in köttet med rikliga mängder salt och svartpeppar.

15. Hetta upp en panna, gärna av gjutjärn, till hög värme.

16. Ringla lite olja i pannan och lägg i köttet, örterna, och en stor klick smör.

17. Bryn köttet tills det fått ordentlig färg runt om - glöm inte kortsidorna! Ös med stekskyn under tiden.

18. Lägg köttet på ett ugnsgaller över en braspanna, täck med örterna och efterstek i ugnen med stektermometer i tjockaste delen.

19. Häll av fettet från stekpannan och deglacera* med fond eller vatten och häll ner skyn i rödvinssäsen.

20. Tag ut köttet när termometern visar 45-48°. Linda in i folie och låt vila i minst 10 minuter.

21. Skär upp köttet i fyra tjocka skivor, skär gärna bort ändbitarna innan så att alla bitar blir likadana.

22. Knaprig fläksida

Snitta svålsidan på fläsket.

23. Häll i vatten så att det täcker ytan på en stekpanna med 1 centimeter.

24. Lägg i fläsket med svålsidan ner och koka i 2 minuter

25. Ta upp fläsket och skär i fyra bitar.

26. Lägg i en ugnsfast form och stänk på 1 matsked vatten och vinägern.

27. Säll in i ugnen på 175 grader i 1 timma och en kvart. Ta ut och vänd på köttet med jämna mellanrum så att det får yta runt om hela.

28. Foliebakade smälökar

Lägg lökarna på ett ark aluminiumfolie tillsammans med örterna. Salta peppra och klicka ut smör.

29. Vik ihop till ett paket och baka i ugnen 60 minuter, 175-200°, tills lökarna är mjuka.

30. Smörkokta primörmorötter

Skala morötterna och skär ner blasten till ca 2 cm. Skrapa med en liten kniv där blasten fäster för att få bort eventuella jordrester.

31. Koka upp en bottenskyla saltat vatten i en kastrull. Lägg i morötterna och klicka i generöst med smör.

32. Koka morötterna al dente, ca 5 minuter. Låt dem rinna av på hushållspapper.