

Portergryta på nytt vis med rötter, betor och kålrabbi.

Ingredienser(4 pers)

600-800g prima oxfilé

50cl porter typ carnegie

blandade rotfrukter så som morrötter, palsternacka och rotselleri efter smak.

2-4 kålrabbi

8-12 steklökar

12-15 svampar av favoritsort

1 bit varmrökt sidfläsk

timjan, persilja, salvia

2 lagerblad

grönpepparkorn, enbär, rosepeppar eller andra favoritkryddor

1 liter köttbuljong

2dl grädde (går att hoppa över för rustikare smak)

buljonggrönsaker och gul lök

Gör så här:

Sätt ugnen på 150 grader. Putsa och portionsstycka oxfilen i fyra tournedoser och låt bli rumstemperade. Bryn buljonggrönsakerna och slå på buljong, putsa under tiden grönsakerna (morrötter, palsternacka) och dela i fina bitar. Låt de sedan sjuda i buljongen tills de är nästan färdiga, lyft ur och låt svalna utspridda på en plåt. Låt buljongen förtsätta reducera. Skala och forma kålrabbin och lägg i ugnssäker form och lägg på några rejäla klickar smör, salta och peppra och koka i fettet i ugnen tills de har en liten kärna kvar. Ta ut och låt svalna. Koka upp vatten och förväll löken och kyl och skala, samt dela på längden.

Salta och peppra köttet och bryn i smör och olja och lyft ur pannan och lägg åt sidan. Koka ur pannan med porter och tillsatt kryddor och lite örter och låt koka ihop något. Håll sedan portervätskan ned i buljongen och koka ihop med grädden till fin smak och avsluta med att sila och montera med lite smör till lite tjockare sås, om såsen behöver syra så tillsätt en skvätt sherryvinäger, red eventuellt av med lite majzena. Håll varm.

Stek nu svamp, skivat sidfläsk och steklök tillsammans, samt rosta rötter och kålrabbi i smör och lite farinsocker till de får en fin färg, vänd försiktigt så att grönsakerna inte skadas. Sjud under tiden köttet försiktigt i såsen till rätt innertemperatur, ta upp och låta vila lite. Justera såsens tjocklek med lite vatten om det behövs, smaka av en sista gång.

Montera nu allt fint på tallrik och servera gärna hemkokt äppelmos eller lingon, gele till.

Smaklig måltid!