

HELSTEGT OKSE- MØRBRAD MED PORTVINSSAUCE

Se billedet side 22-23

Oksemørbrad er dejlig re-
el gæstemad, som vi her
serverer med en god port-
vinssauce og sauterede
miniløg, champignoner og
oliven samt aspargeskar-
tøfler. Vi foreslår en ret
utraditionel tilberednings-
metode, som går ud på, at
kødet først koges i rigeligt
vand og derpå – kort før
servering – brunes på
panden. Du vil nok tøve,
når du står med det fine
stykke kød og skal lægge
det ned i det kogende
vand, men følger du an-
visningen, kan det ikke
mislykkes. Metoden er
især god, når man som
her tilbereder saucen uaf-
hængig af stegesky.

VINTIPS:

Til denne ret vil en „rå“ og
kraftig rødvin fra Cotes-
du-Rhone-egnen passe
godt. F.eks. en Cornas
gerne fra 1981 eller før.

Til 12 personer:

Ca. 2 kg afpudset okse-
mørbrad (få afpuds med
fra slagteren)

smør til bruning

Fond:

Afpuds fra mørbrad

1 kraftben

30 g smør og 3 spsk olie

1 pillet hakket løg

1 skrælet gulerod i skiver

1 l bouillon, vand plus

terning

2 laurbærblade

1 tsk tørret timian

2-3 spsk koncentreret

tomatpuré

salt

Sauce:

$\frac{3}{4}$ l nedkogt fond

3 pillede fint hakkede

skalotteløg

2 dl rødvin

2 dl portvin

meljævning

salt

125 g koldt smør

Del oksemørbradstykket i
to stykker – en tyk og en
tynd del – og snør dem
med kødsnor. Bring en
stor gryde vand i kog.
Læg de to kødstykker i
vandet og beregn fra det
øjeblik, vandet koger
igen, nøjagtig 12 minutter
for den tynde del og 15
minutter for den tykke del.
Sørg for, at vandet koger,
og kødet ligger helt nede i
vandet. Drej det eventuelt
halvvejs under kogetiden.

Pak kødet ind i alufolie, til
det skal bruges. Brun det
omhyggeligt på panden i
smør. Hvis det er nået at
blive koldt, skal det have
lidt længere brunetid.
Men kødet kan godt pak-
kes i folie igen og vente
med at blive skåret ud,
mens forretten spises.
Dæk det eventuelt også
med et viskestykke.

Til fonden brunes afpuds
fra mørbrad og kraftben i
smør og olie i en gryde.
Tilsæt løg og gulerod og
lad det brune med. Tilsæt
de øvrige ingredienser og
lad det hele koge i $1\frac{1}{2}$
time. Si fonden og skum
den for fedt. Kog den ned
til $\frac{3}{4}$ liter.

Saucen tilberedes bl.a. af
den nedkogte fond. Kog
skalotteløg og rødvin, til
der kun er en spiseske-
fuld tilbage i gryden. Til-
sæt portvin og kog ned til
det halve. Hæld nu fon-
den på og bring den i kog.
Jævn med meljævning til
en ikke alt for tyk sauce
og smag til med salt. Lige
før servering tages gry-
den af varmen, og smør-
ret piskes i saucen.