

Chateaubriand med rødvinssauce

Portioner/styk: 4

Forberedelse: 45 min Tilberedning: 60 min

Ingredienser

Kød: 1 chateaubriand af oksemørbrad, 500 – 600 gr
Smør
Salt og peber

Svampe: 300 gr svampe
20 gr smør
En lille håndfuld persille

Haricots verts i svøb:
4 store skiver lufttørret skinke
4 små håndfulde haricots verts eller grønne bønner

Sauce: 1 1/2 dl god kraftig rødvin
2 dl kalvebouillon
En god klat smør
Salt og peber

Kartoffelmos: 400 gr kartofler
300 gr persillerod,
pastinak eller selleri
Salt og peber
En god klat smør

Fremgangsmåde

Chateaubriand:

Brun kødet kort i smør ved høj varme. Krydr kødet med salt og peber, og læg det i et ovnfast fad. Stilles herefter i en forvarmet ovn ved 200 grader i 20-25 minutter. Når kødet er stegt pakkes det ind i stanniol og et viskestykke, hvorefter det skal trække ca. 10 min.

Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og persillerod, pastinak eller selleri, og skær dem i stykker på ca. 2x2x2 cm. Kog dem til de er møre. Når de er kogt møre laves de til mos, med en god klart smør, og smages til med salt og peber.

Haricots verts i svøb:

Bønnerne koges i letsaltet vand i 2 minutter. Vandet hældes fra, og de deles i fire lige store dele. Hver portion pakkes ind i skinken, en kødsnor kan evt. bruges til at holde sammen på pakken.

Steges på en pande, indtil skinken er sprød.

Svampe:

Svampene rengøres og skæres i passende stykker. Herefter steges de i smør sammen med hakket persille.

Sauce:

Panden eller gryden som kødet er brunet på/i koges af med 1¹/₂ dl god kraftig rødvin. Herefter tilsættes 2 dl kalvebouillon.

Saucen skal nu koges ned til en forholdsvis tyk konsistens, smag til med salt og peber. Inden servering røres en god klat smør i. Den kan evt. jævnes med majsstivelse inden smørret kommes i.

Anretning:

Retten kan anrettes som på billedet.

Først en skefuld kartoffelmos på midten af tallerken. Herefter et par skiver kød der ligger op af mosen. En "pakke" bønner bag kødet, og aller bagest lidt svampe.

Saucen kan hældes i en bue uden om resten. Da farven på Chateaubriand er rigtig pæn, er det synd at hælde sauce direkte på kødet.

Kommentar

En god ret, som kræver tid og planlægning.

Start med at gøre alle ingredienser klar. Sæt kartoflerne over, og få kødet i ovnen.

Når kødet tages ud kan man starte på kartoffelmosen, stege svampene og til sidst bønnerne.

Saucen kan småkoge gennem hele processen.

Velbekomme