

Helstegt oksemørbrad med svampefars & parmaskinke

Ingredienser:

2.0	kg.	oksemørbrad
25	gr.	tørrede vilde svampe
25	gr.	smør
1/2	dl.	portvin
1	dl.	piskefløde
1		æg
1/2	tsk.	salt
		peber
10		skiver parmaskinke (2 pk. A 70 gr)
1 1/4	kg.	kartofler
3		æggeblommer
		salt
		peber
		reven muskatnød
5		plader butterdej (optøede)
		blå birkes
		æg til pensling
800	gr.	løsfrossen helbladet spinat
2	dl.	piskefløde
1/2	tsk.	salt
		peber
		reven muskatnød
500	gr.	svampe
		smør

Oksemørbrad:

Skær den tynde ende på oksemørbraden fra (ca. 250 g).

Læg svampene i blød som anvist på emballagen og rist dem 5 min. i smør. Tilsæt portvin og lad det koge ind.

Findel svampe, kødet fra den tynde ende, fløde og æg i en foodprocessor til en blød fars. Krydr med salt og peber.

Brun oksemørbraden i lidt olie på en stor pande ved meget kraftig varme.

Smør farsen i et jævnt lag på mørbraden og pak den ind i parmaskinke, således at farsen holdes på plads.

Læg mørbraden i en stor bradepande og steg den i ovnen ved 175 grader C i ca. 45 minutter. Lad den hvile 20 minutter under folie, inden den skæres i skiver.

Bagte kartoffelkager:

Skræl og kog kartoflerne møre i usaltet vand. Hæld vandet fra, mos dem og rør æggeblommer, salt, peber og muskatnød

Rul butterdejen ud til ca. dobbelt størrelse og udstik 32 runde kager på ca. 7cm i diameter.

Fordel kartoffelmosen på halvdelen af kagerne og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Pensel resten af kagerne med æg, drys med birkes og læg dem oven på mosen, som låg.

Bag kagerne ved 200 grader C i ca. 20 minutter, mens mørbraden hviler.

Spinat i fløde:

Sautér den frosne spinat til væden er fordampet. Tilsæt fløde og lad det småkoge ca. 5 min. Smag til med salt, peber og reven muskatnød. Anret skiver af oksemørbraden oven på spinaten. Læg lidt ristede svampe ved sammen med en kartoffelkage.

Tilbehør:

Ristede svampe.

Tips:

Har man travlt, kan man udlade svampefarsen og i stedet smøre den brunede mørbrad godt med smør inden parmaskinke vikles rundt om. Stegetiden reduceres da til ca. 35 min. ved 175°C.