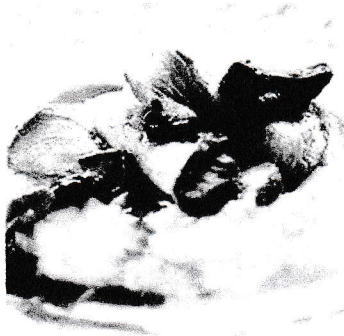


## Helstekt oxfilé med svampsky och italiensk potatispuré



**Lindeman's Bin 45**  
Fyllig och mjuk Cabernet Sauvignon med generös smak av cassisfrukt, tydlig fatkaraktär och lång eftersmak.

Artikelnr 6226, 62 kr



14 port.

ca 30min

### Ingredienser

#### Oxfilé

**2800 gram oxfilé**, helst mittbit, gärna ekologisk  
smör  
flingsalt  
svartpeppar, nymald

#### Svampsky

**1 kg svamp**  
**3,5 st Schalottenlök(ar)**  
**7 msk smör**  
**1 l kalvbuljong**, stark  
**7 msk balsamvinäger**  
salt  
vitpeppar, nymald

#### Italiens potatispuré

**2800 gram mjölig(a) potatis(ar)**  
**5,25 dl standardmjölk**, varm  
**5,25 msk olivolja**, ca  
**1,25 msk smör**  
**3,5 dl parmesanost**, rivnen  
**7 msk pinjenötter**, rostade (rostade i torr panna ca 2 minuter)  
salt  
vitpeppar, nymald

### Tillagning

#### Oxfilé

1. Ta köttet ur kylen 20 minuter före tillagningen. Putsa det från eventuella senor. Hetta upp smör i en panna och vänta tills det tystnat.
2. Lägg i köttet och bryn det hastigt runtom så det får en vacker stekyta. Salta och peppra väl. (Så här långt kan du förbereda.)
3. Sätt ugnen på 150 grader. Stick en stektermometer inställd på 60 grader i tjockaste delen och låt köttet gå klart i ugnen. Det tar ca 30 minuter. Låt köttet vila i smörpapper innan det skärs upp.

#### Svampsky

1. Skär svampen i mindre bitar, finhacka löken och bryn det mjukt i 2 msk smör. Salta och peppra.
2. Häll i buljongen och låt det koka ihop utan lock ca 6-8 minuter.
3. Avsluta med balsamvinäger och låt det sjuda ytterligare en minut. Blanka

av med en tesked smör och smaka av med salt och peppar.

#### Italiensk potatispuré

Len som bomull med sälta från parmesanost och nötsmak från pinjekärnorna.

1. Skala och koka potatisen mjuk i saltat vatten.
2. Vispa sönder den tillsammans med den varma mjölken, lite i taget, till en slät puré. (Du kan använda elvisp.)
3. Rör ner olja, men spara lite till dekoration, samt smör, parmesanost och pinjekärnor.

#### Montering:

Skär upp tunna skivor av köttet och salta och peppra på snittytor. Lägg en klick puré på varje tallrik, droppa över lite olja och lägg på några köttskivor. Skeda över lite svampsky och servera genast. En grön lättkokt grönsak är gott till. Exempelvis gröna bönor eller sparris.

Text Liselotte Forslin

Foto: Jurek Holzer/Svenska Dagbladet/Scanpix

Receptet är skapat av: **Svenska Dagbladet**