



Oxfileé Wellington med madeirasås

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Biff Wellington är uppkallat efter Hertingen av Wellington, trots att han inte alls var intresserad av matlagning eller mat. Här är Per Morbergs version av denna klassiska rätt!

OBS! Om du använder färdig fond på flaska så måste den spädas, annars blir såsen för salt.



INGREDIENSER

Madeirasås

- 1 st ägg till pensling
- 4 st schalottenlökar
- 1 st liten morot
- 1 knippe bladpersilja
- 1 dl madeira
- 4 dl kalvfond

- 1 msk tomatpuré
- 1 msk smör

Oxfile

- 800 g färsk oxfile
- 2 st smördegsplattor à 30x20 cm
- 1 nypa salt
- 1 nypa mald svartpeppar
- 1 msk olja
- 1 msk smör

Duxellmassa

- 500 g färska champinjoner
- 300 g rökt sidfläsk
- 6 st schalottenlökar
- 4 msk tomatpuré
- 0.5 dl hackad färsk timjan
- 3 nypor vetemjöl att reda av med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Madeirasås. Hacka grönsakerna fint och fräs i smöret. Klicka i tomatpurén och häll i madeiran, sedan kalvfonden. Låt det koka ihop till en kraftig sky. Smaka av med salt och peppar och tillsätt eventuellt en skvätt grädde.
- 2** Duxellmassa. Finhacka champinjoner, det rökta sidfläsket och löken. Lägg ner detta i en gryta och låt det koka ihop så att nästan all vätska är borta. Lägg i tomatpurén och koka i 10-15 minuter till. Pudra sedan över mjölet och smaka av med salt, peppar och finhackad timjan. Ställ åt sidan och låt svalna.
- 3** Oxfile. Putsa oxfilén från hinnor och senor. Salta och peppa rejält runt om hela oxfilén och bryn runt om hastigt på hög värme. Låt sedan oxfilén svalna av.
- 4** Placera oxfilén i mitten på en av smördegsplattorna. Täck ovan delen med ett 1 cm tjockt täcke av duxellmassan. Pensla med det uppvispade ägget runt om oxfilén för att det ska binda ihop med den andra smördegsplattan som du sedan lägger över filén och duxellmassan.
- 5** Skär bort överflödiga deg men spara en kant på cirka 3 cm som du viker upp mot oxfilén. Tryck till med en gaffel runt om och pensla med resten av det uppvispade ägget över hela oxfilén. Skär några band av den överflödiga degen och garnera med ett ruttmönster.
- 6** Grädda nu wellingtonbiffen i 175°C i cirka 30-35 minuter, då får du medium rosa kött. Obs! Låt köttet vila efter gräddning i minst 15 minuter annars rinner kötsaften ur när du skär upp den. Servera med en krispig sallad och

madeirasåsen.