



KÖTT

Filet Mignon au Poivre

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Näst intill obligatorisk på menyn på alla köttrestauranger finner vi den - Filet Mignon. En perfekt stycke kött att servera tillsammans med en lyxigare sås.

INGREDIENSER



4 st bitar oxfilé (ca 200g styck)
1 tsk kosher salt
 grovmalen svartpeppar
2 msk extra virgin olivolja
1 msk smör
3 st finhackade schalottenlökar
1 dl grönpepparkorn
1 dl cognac
2.25 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader och ställ fram oxfilen i rumstemperatur i ca 15-30 minuter, salta med hälften av saltet och peppar.
- 2** Stek oxfilen i en matsked olivolja så att den får färg på båda sidor, ungefär 3 minuter på varje sida.
- 3** Ställ sedan i mitten av ugnen ca 7 minuter eller tills köttet når en innertemperatur på dryga 60 grader. Flytta till sedan till serveringsfat och låt vila i 10 minuter. Spara köttsafterna.
- 4** Smält smöret i en stekpanna tillsammans med resterande olivolja. Addera schalottenlök, resterande del av saltet och grönppeppar. Laga under sporadisk omrörning i ca 5 minuter eller tills schalottenlöken har mjuknat.
- 5** Ta stekpannan från plattan, häll i cognacen och tänd försiktigt ångorna med en lång tändsticka. Låt flammorna dö ut och ställ tillbaka pannan på plattan. Koka så att vätskan nästan helt försvunnit.
- 6** Häll i grädden och köttsafterna, rör om ofta i ungefär 5 minuter eller tills såsen har tjocknat.
- 7** Sila ur schalottenlök och grönppepparkorn men lägg tillbaka 2 matskedar i såsen. Servera!