

## Bøf af oksefilet m/ olivensauce, fennikel, hvidløg og rasp.

200 gr oksefilet per person.  
olie, salt og peber  
20 blade salvie

1/2 stk fennikel pr person  
vand- salt –olie

### Sauce

200 gr brune champignon  
1 1/2 dl hakket oliven  
1/2 l kalvefond  
1 dl balsamico  
Olie-salt-peber  
Smør

### Rasp

1 1/2 dl rasp  
3/4 dl olie  
4-5 fed hvidløg  
1 1/2 dl hakket persille.  
100 gr revet parmesanost  
salt- peber

Rens kødet, skæres ud i bøffer, brunes af i olie, krydres med salt-peber, kommes i et ildfast fad, drysses med hakket salvie. Ved servering kommes kødet i ovnen ved 200 g i 5-6 min, hviler i 5 min, skær bøfferne ud i tynde skiver.

### Sauce.

Rens svampe, hak dem fint, sauteres af i olie, tilsæt balsamico koges ned, kom kalvefond på tilsæt sorte oliven, koges lidt ned, smages til med salt-peber og piskes med koldt smør.

Rens fennikel, skæres i kvarte stykker, blancheres i vand med salt, tages op i en sigte, så vandet løber fra. Smør et ildfast fad, læg fennikelstykker i.

Rør rasp med olie, presset hvidløg, hakket persille og revet ost, lægges over fennikel og bages i ovnen ved 200 g i ca 8-10 min, til de er gyldne. Pynt retten med persille.

