

Tournedos m/ brændte porer, græskarsouffle, mandel løgkompot og pebersauce.

200 gr oksemørbrad pr person

olie, salt og peber

Porer

3 stk porer

50 gr smør

3/4 dl kyllingefond

salt og peber

Mandel løg kompot

175 gr sukker

50 gr mandelsplitter

20 stk oliven

2 stk tomater

1 stk løg salat

1/2 dl eddike

50 gr smør

2 stk stjerneanis

Græskarsoufle

1/2 stk græskar

2 stk bagekartofler

3 fed hvidløg

1 stk skalotteløg

2 stk æg

ca 1 dl piskefløde

salt og peber

1/4 bt estragon

vand

Pebersauce

1 stk skalotteløg

3 fed hvidløg

1/2 dl mørk balsamico

1 spk rosmarinblade

1/2 l mørk fond

1/2 spk syltet peber

salt og smør

Rens kødet for sener, skæres ud i portion stykker, brunes af i olie på en pande, sættes i et ildfast fad. Ved servering krydderes med salt og peber, lunes i ovnen ved 200 g i ca 6-8 min hviler i 5 min.

Porer

Skær 4 skiver porer af det hvide pr person ca 1 cm, skylles og tørres. Kom dem på en meget varm og tør pande, lad dem brænde sort på den ene side. Tilsæt smør, vendes hurtigt tilsæt fonden og lad det reducere ind i porene, smages til med salt.

Kompot

Rens løg og tomater, skæres i både, skær oliven igennem. Brun sukkeret af i en gryde og tilsæt alle ingredienserne og rør i gryden hele tiden, efter 10 min er kompotten færdig.

Græskarsoufle

Skræl græskar, kartofler, løg og hvidløg skæres i grove stykker koges møre i vand, hæld vandet fra og damp dem tørre. Røres med æg og piskefløde smages til med salt, peber og hakket estragon. Smør portionsformene og fordel massen i. Ved servering sættes i ovnen ved 200 g i 8-10 min.

Sauce

Rens løg og hvidløg skæres i tern, sautes af i olie med rosmarin, tilsæt balsamico koges væk. Kom fond på simre i ca 5 min. Sigtes ved servering, koges lidt ned, knust peber kommes ved, smages til med salt, piskes med koldt smør.