

Oksemørbrad m/ fyld af urter foie grass-portvinssauce pernod spidskål

180 gr. kød pr. person
Olie – salt – peber
100 gr. foie grass
¾ dl. Portvin
Salt – peber
150 gr. selleri
2 stk. små gulerødder
150 gr. persillerod
1-2 stk. sk.løg
Olie – salt – peber

1 stk. spidskål
75 gr. smør
¾ dl. Pernod
salt – peber
1 tsk. bagepulver

Sauce:

2 stk. sk.løg
2 stilke rosmarin
½ dl. Balsamico
2 dl. Portvin
4 dl. Mørk fond
50 gr. smør
Olie – salt – peber

Rens foie grass for sener og pluk det.

Krydders med salt og peber. Kom portvin på og lad det trække 1 døgn.

Rens kødet for sener, brun det af i olie og krydder med salt og peber.

Rens grøntsagerne – skæres i tern og ristes af i olie. Krydders med salt og peber – komme i en sigte, så væden kan løbe fra.

Vend grøntsager og foie grass sammen.

Skær et hul i midten af kødet og fyld massen i.

Sæt kødet i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 15 min.

Tages ud. Inden serveringen sættes kødet i ovnen ved 200 o i 10 min. – hviler i 10 min.

Sauce:

Rens og snit løg - sautes af i olie med rosmarin.

Kom balsamico på - koges ned.

Tilsæt portvin og fond - koges ned og sigtes.

Ved serveringen lunes saucen og piskes med smør.

Spidskål:

Rens spidskål.

Skæres i både og blanches i vand – salt og bagepulver.

Kommes op i en sigte, så vandet kan løbe fra.

Ved serveringen kommes spidskål i portionsforme.

Smelt smør med pernod.

Kommes over spidskålen og lunes i ovnen.