

Oksemørbrad med glaseret gulerod, palmekål, svampesauté og rosinsauce

180g kød pr person
Salt, peber og olie
Gulerødder:
2 stk gulerødder pr person
½ l gulerodsjuice
25g smør

Svampe sauté:

500g blandede svampe
3 stk løg
2 fed hvidløg
4-6 stilke palmekål
Olie, salt og peber

Sauce:

75g rosiner
1 ½ dl rødvin
2 stk skalotteløg
2 fed hvidløg
¼ stk fennikel
½ dl mørk Balsamico
1 spk hakket rosmarinblade
½ l mørk fond
50 g smør
salt og peber

Gulerødder:

Skræl gulerødder så den får en ens størrelse, koges i vand med salt til de er næsten møre, hæld vandet fra, læg dem på et ildfast fad og lad dem tørre i ovnen ved 100 grader i ca. 50-60 min.

Kog gulerodsjuice ned til ca 2 ½ dl, pisk smørret i, inden servering lun gulerødder i glacen.

Kød:

Rens kødet for sener, krydres med salt og peber og brunes af i olie.

Ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca 15-20 minutter. Lad kødet hvile i 10 min inden det skæres ud.

Sauce:

Kog rosiner op i rødvin og afkøles.

Rens løg og fennikel, skæres i tern, sautes af i olie, tilsæt rosmarin og Balsamico, koges ned, tilsæt den mørke fond, lad saucen simre i ca 10 min og sigtes.

Kom rosiner og rødvin i saucen, koges lidt ned, ved servering piskes koldt smør i, smages til med salt og peber.

Svampesauté:

Rens svampe og del dem i passende stykker, pil løgene og snit dem fint. Sauter løgene af i olie, kom svampene ved, ristes af i ca. 2-3 min.

Ved servering lunes svampene op og skåret palmekål vendes i.