



Oxfile Wellington

Ingredienser Antal portioner: 4

Madeirasås

4 st schalottenlökar
 1 st liten morot
 1 knippe bladpersilja
 1 dl madeira
 4 dl kalvfond
 1 msk tomatpuré
 1 msk smör

800 g färsk oxfile (mittbiten)
 2 st smördegsplattor à 30x20 cm
 1 st ägg till pensling
 salt och peppar
 smör och olja till stekning

Duxellmassa

500 g färska champinjoner
 300 g rökt sidfläsk eller skinka
 6 st schalottenlökar
 4 msk tomatpuré
 0.5 dl hackad färsk timjan
 3 nypor vetemjöl att reda av med

Gör så här: Oxfilé Wellington

- 1. Madeirasås:** Hacka grönsakerna fint och fräs i smöret. Klicka i tomatpurén och häll i madeiran. Sedan kalvfonden. Låt koka ihop till en kraftig sky. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt eventuellt en skvätt grädde.
- 2.** Finhacka champinjoner, det rökta sidfläsket och löken fint. Lägg ner i en gryta och låt koka ihop så att all vätska är nästan borta. Lägg i tomatpurén och koka i 10-15 min till. Pudra över mjölet och smaka av med salt och peppar samt den nyhackade timjan. Ställ och låt svalna.
- 3.** Putsa oxfilén fri från hinnor. Salta och peppra rejält och bryn runt om hastigt. Låt oxfilén svalna av.
- 4.** Placera oxfilén mitt på den ena smördegspattan. Täck ovan delen av oxfilén med 1 cm tjockt täcke av duxellmassan. Pensla med det uppvispade ägget runt filén. Detta för att binda ihop den andra degplattan, som du lägger över filén och duxellmassan. Skär bort överflödig deg. Spara en kant på cirka 3 cm som du viker upp mot filén. Tryck till med en gaffel runt om. Pensla med resten av ägget över hela filén. Skär några band av den överflödiga degen och garnera med ett rutmönster.
- 5.** Grädda wellingtonbiffen i 175 gr i cirka 30-35 minuter, då får du medium rosa kött. Obs! Låt köttet vila efter gräddning i minst 15 minuter. Annars rinner köttsaften ur när du skär upp den. Servera med krispig sallad och madeirasåsen.