



Rödvinbräserverad oxfilé

Ingredienser 4 personer

600 g	oxfilé
3-4 st	vitlösklyftor
0,5 dl	färska rosmarinbarr
0,5 dl	färska rosmarinbarr
	havssalt
	nymalen peppar
150 g	parmaskinka, tunt skivad
50 g	smör
2 st	rödlökar, hackade
1 st	morot, hackad
3 st	stjälkar selleri, strimlad
0,5 st	halv flaska fylligt rödvin
3 msk	balsamvinäger
2 msk	flytande honung
	bindgarn

Tillagning Rödvinbräserverad oxfilé

Genom att man slår in köttet i prosciutto stängs rosmarin- och vitlökssmaken in och dessutom blir köttet saftigt.”

1. Putsa oxfilén fri från senor och hinnor. Gör små snitt över hela filén med en vass kniv.
2. Skala och skiva vitlöken tunt. Späcka filén genom att sticka in en skiva vitlök och några rosmarinbarr i varje hål. Krydda filén med salt och peppar runtom.
3. Linda oxfilén med skinkskivor, de ska ligga lite omlott. Knyt om med bindgarn. Om det blir skinka över, skär den i strimlor och spara till såsen.
4. Bryn filén försiktigt runt om i smör i en låg, vid panna, till exempel traktörpanna. Ta upp filén och ställ åt sidan. Stick in en köttermometer i filéns tjockaste del.
5. Tillsätt rödlök, morot och selleri och eventuell strimlad skinka i pannan. Fräs sakta tills grönsakerna är mjuka.
6. Lägg tillbaka filén i pannan och håll på vinet. Koka upp, sänk värmen och sätt på lock. Sjud på svag värme tills termometern visar 58 grader. Vänd filén efter ungefär halva koktiden.
7. Ta upp köttet och vira in det i aluminiumfolie. Låt köttet vila 10–15 minuter.
8. Tillsätt balsamvinäger och honung och höj värmen. Koka ihop såsen utan lock tills ungefär halva mängden återstår. Smaka av med salt och peppar.
9. Knyt upp snöret på filén och skär den i skivor. Lägg upp på ett fat och skeda över såsen.