

Cure du filét provencale.

6-8 pers.

1 Oxfilé (min 1,6 kg)
Vitlök
2 kg Potatis
Svarvinbärsgeleé
Soya
Grovmalen Svartpeppar
Mörk oxbuljong
Kapis
Rött Vin
5 dl grädde
4 msk CreamFraisch
Smör
Västerbottensost
Messmör
Dijonsenap
1/4 Citron

Skala och skiva potatisen. Smöra en ugnsfast hög form och lägg i potatisen. Ställ in i ugn på 175 grader. Gärna några smörklickar ovanpå.

Renskär och bryn oxfilén hel i smör på hög värme runt om i gryta. Tag grytan av plattan och krydda filén rikligt med grovmalen svartpeppar runt om, tag därefter köttet ur grytan. Pressa eller hacka ned 4-6 vitlöksklyftor i grytan och bryn. Tillsätt 2 mörk oxbuljongtärningar, 2 msk Soya, 2 msk Kapis, 1 msk Svarvinbärsgeleé samt 5 dl rött vin. Rör ihop under värme, lägg ned Filén samt fyll med vatten till köttet är täckt. Låt koka under lock på medelvärme. Vänd köttet då och då.

Efter 15-20 min tag ut potatisen och ös med steksky från grytan till dess att du nästan har täckt potatisen, ställ in i ugn igen.

Efterkoka köttet fram till dess att du uppnått steget före önskat slutresultat d.vs. Vill du äta filén ”medium” avsluta kokningen vid ”rå” osv. Efter avslutad kokning lyft ur köttet på en tallrik. Använd det beprövade ”tummgreppet” om du är osäker.

Rör ned 1 msk Messmör, grädden samt CreamFraischen, rör om och avsmaka med Soya ev. köttbuljong, gelé. Låt reducera på svag värme till önskad konsistens uppnåtts, var noga med omrörningen.

Blanda 500 gr smör med 5-8 pressade eller finhackade vitlöksklyftor, 1 tsk Dijonsenap, lite örtagårdssalt om du har samt pressa i citronen.

Tag ut potatisen när den är färdig och strö ett tunt lager med riven Västerbottenost över. Skär köttet i 2-3 cm tjocka skivor och placera hel ovanpå potatisen. Klicka ut hälften av det vitlöksstarka smöret över köttet. Gratinera på grilläge i 225 gr ugn 5-7 min.

Servera med resterande del av vitlökssmöret som tillbehör. Bon Appetit.