

OXFILETS MIGNONS MED LÖJROMSSÅS

Här får du en krämig sås med lätt aromatisk pepparsmak från kryddkrassen och en lagom sälta av löjrommen. Såsen har en fyllig och hög smak men är ändå mild till sin karaktär. Vi föredrar att servera den till ett mörkt kött som vi tycker hävdar sig bra i konkurrens med såsens smaker.

Det här behövs för 4 personer:

8 skivor oxfilé à 50–60 g

1 tsk salt

ca 2 krm nymalen svart- eller vitpeppar

1–2 msk smör till stekning

1 dl torr sherry

1 grönsaksbuljongtärning

3 dl creme fraiche

1/2 ask klippt kryddkrasse

100 g löj- eller sikrom

Tillbehör:

8 små kokta pärl- eller steklökar

4 portioner kokt vildris eller

kokta spenatnudlar

Gör så här:

1. Koka riset enligt förpackningens anvisningar. Skala och koka lökarna i lätt saltat vatten 3–5 minuter så att de blir lagom mjuka.

2. Se till att filéskivorna är putsade från hinnor. När riset har ca 5 minuter kvar av sin koktid är det dags att hetta upp en stor stekpanna. Krydda filéerna under tiden.

3. Lägg smöret i pannan och låt det bli ordentligt brynt innan du lägger i filéskivorna. Stek dem hastigt på fortsatt hög värme knappt 1 minut på varje sida.

4. Lägg upp filéerna på het

tallrik eller fat och håll varmt under en bit folie. Tag pannan ett ögonblick från värmen och tillsätt vinet och lös upp buljongtärningen däri. Koka upp och tillsätt creme fraiche och koka såsen ett par minuter.

5. Smaka av såsen med att klippa i cirka halva asken kryddkrasse. Rör samtidigt i hälften av löjrommen och smaka av om du ev behöver tillsätta några korn salt.

6. Rör slutligen ner en liten smörklick i vildriset. Lägg upp kött och ris på heta tallrikar och slå såsen omkring. Garnera med smålökarna och resterande löjrom.

