

Grydestegt oksesteg i fyldig sauce med cognac og urter og cremet kartoffel - hasselnøddemos



Hansens opskrifter

Fremgangsmåde

Steg:

Tag kødet ud af køleskabet 30 min. inden tilberedning.

Rens grøntsagerne; skær løg, gulerødder i små tern og hak hvidløgene helt fint. Dup stegen tør, krydr godt med salt og peber og brun den på alle sider i en stegegyde med olie.

Tag stegen op af gryden og hold den varm. Rist grøntsagerne i gryden med timian, laurbær, salt og peber til de er let gyldne.

Læg igen stegen ned i gryden, hæld cognac på og lad det koge næsten væk.

Tilsæt rødvinen og kog ind til det halve. Kom fond og tomatpuré ved, læg låg på og lad det simre 30-45 min. afhængigt af stegens tykkelse til den er helt mør.

Tag stegen op og lad den hvile tildækket 10 min. Jævn sauce med maizena og smag til med salt og peber.

Skær stegen i skiver, anret og fordel sauce over.

Kartoffelmos:

Rist nødderne i ovnen eller på en tør pande til hinde er næsten sorte og krakelerer.

Lad nødderne køle af, gnid hinde af i et rent viskestykke og hak kernerne groft.

Skræl kartoflerne og skær dem i grove tern.

Kog dem møre i usaltet vand, hæld vandet fra og lad dem dampe tørre.

Kom smør, 1½ dl fløde og 1 tsk. salt ved og pisk det til en glat mos.

Juster konsistensen med fløde, vend hasselnødderne i og smag til med salt.

Server med surt og en sprød grøn salat til.

4 personer

Ingredienser



Højreb 700 g



Løg 1 stk



Hvidløg 3 fed



Gulerødder 2 stk



Laurbærblade 2 stk



Timian 3 kviste



Rødvind 2 dl



Cognac 1 dl



God Oksefond 1 l



Tomatpuré 2 søsk



Hasselnødder 100 g



Maizena



Smør 2 søsk



Kartofler Til Mos 700 g



Fløde 38% (Piskefløde) 1,75 dl



Olivenolie, Ekstra Jomfru



Salt & Peber