



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

CHATEAUBRIAND MED HASSELBAGTE KARTOFLER OG ASPARAGUS I SVØB

INGREDIENSER

Chateaubriand:

- 1 chateaubriand - én stor bøf af oksemørbrad (ca. 400 g)
- 10 g smør
- 1 dl vand
- ¾ tsk groft saltfriskkværnet peber

Hasselbagte kartofler:

- 1½ kg kartofler
- 1½ dl olie
- 2 spsk salt
- 1 spsk paprika
- 1 fed hvidløg

Rødvinsauce:

- 1½ dl god kraftig rødvin
- 2 dl kalvebouillon
- En god klat smør
- Salt og peber

Asparagus i svøb:

- 4 skiver bacon, 4 asparagus

Se fremgangsmåde på næste side...





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

TILBEREDNING

Chateaubriand:

Lad smørret blive gyldent i en sauterpande. Brun kødet på alle sider (ca. 4 min. i alt). Tilsæt vand og drys med salt og peber. Steg kødet ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Vend af og til. Mål efter ca. 10 min., med et stegetermometer, kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 55°. Tag chateaubrianden op af panden. Lad kødet hvile tildækket i ca. 10 min.

Hasselbagtekartofler:

Bland olie, salt, paprika og hvidløg sammen og lad det trække i mindst fem minutter. Kartoflerne skrælles. Snit i kartoflerne så der kommer nogle små skifter på 1½ millimeter. Snittene skal være langs kartoflens korte side. Snittene skal gå 3/4 ned mod bunden af kartoflen. Kom kartoflerne over i en bradepande. Kartoflerne pensles med olieblandingen, så det dækker den øverste halvdel af kartoflerne. Kartoflerne kommes i en forvarmet ovn på 200 grader og bages i ca. 40 minutter. Kartoflerne skal ud, når de er blevet lidt brune på toppen.

Sauce:

Panden eller gryden som kødet er brunet på/i koges af med 1½ dl god kraftig rødvin. Herefter tilsættes 2 dl kalvebouillon. Sauceen skal nu koges ned til en forholdsvis tyk konsistens, smag til med salt og peber. Inden servering røres en god klat smør i. Den kan evt. jævnes med majsstivelse inden smørret kommes i.

Asparges:

Bræk den træede ende af aspargeserne og del dem i portioner af 4 stk. hver. Vikl en skive bacon om hver og læg dem på en bageplade. Dryp med olien og krydr med lidt salt og peber. Bag rullerne ved 200 grader i 12-14 min. til baconen er let gylden og aspargeserne er møre.

INDSENDT AF: IRENE SÖNNICHSEN, DYBVAD

