

BEUF SAUTÉ STROGANOFF

med kartoffelmos og linsyltede rødbeder



INGREDIENSER

Stroganoff

800 g oksemørbrad
i 2x2x5 cm strimler
2 stk. løg
400 g champignons
2 spsk. delikatesspaprika
4 spsk. creme fraiche 38%
½ l piskefløde
1 l kraftig kalvebouillon
2 spsk. tomatpure
Mel
Persille

Rødbeder

400 g rødbeder
½ l eddike
400 g sukker
1 tsk. salt
1 stk. stjerneanis

Kartoffelmos

1200 g kartofler
Mælk
300 g smør
Salt/peber
Muskatnød

FREMGANGSMÅDE

4 kuverter

Rødbeder

Rødbederne skrælles og skæres i strimler på et mandolinjern (eller alternativt bare med en kniv). Imens koges eddiken op med salt, sukker og stjerneanis. Når eddikelagen er kogt op, hældes den over de strimlede rødbeder som stilles til side og trækker, til de skal serveres. Inden servering anrettes de i en passende skål.

Kartoffelmos

Kartoflerne koges helt møre i vand uden salt. Når de er møre hældes vandet fra, og de dampes tørre i gryden over svag varme. Kartofflerne kommes i en skål i røremaskinen sammen med smørret og sættes over og piskes, mens mælken tilsættes lidt efter lidt til ønsket konsistens. Til sidst smages til med salt, peber og muskatnød. Kommes i en passende skål og serveres.

Stroganoff

Strimler af oksemørbrad ristes lidt af gangen i en skoldhed støbejernsgryde. Kødet må kun få farve og ikke blive gennemstegt. Kødet tages op af gryden og stilles til side. I den samme gryde kommes nu lidt olie i, og løg og champignonerne ristes. Når de begynder at få farve, tilsættes tomatpuréen og ristes med for at få sødmen frem.

Herefter tilsættes paprika og mel. Hæld herefter kalvebouillon og fløde på. Kog lidt ind og smag til med salt og peber. Tilsæt kødet og monter med creme fraiche 38%. Serveres enten rustikt i en støbejernsgryde eller i et ildfast fad.