



# Gratineret oksetournedos med svampe-crust, sød kartoffelgratin, jordskokker og trøffelsky

Fantastisk, romantisk mad eller nytårsaftens hovedret med lækker tilbehør. Retten er ikke svær at lave, men tager sin tid. Pas på ikke at stege kødet alt for meget.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: ca. 90 minutter  
Antal personer: 4

## Ingredienser

- 4 stk. tournedos af oksemørbrad à 150 g
- 200 g champignon, gerne markchampignon
- 1 fed hvidløg
- 4 skalotteløg
- 100 g comté ost eller anden tør, fast ost
- 1-2 spsk. rasp
- 1 spsk. trøffelolie

## Sød kartoffelpuré:

- 600 g søde kartofler
- 100 g smør
- 1 dl mælk
- Salt og friskkværnet peber

## Ristede jordskokker i timbale:

- 500 g jordskokker
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- Hakket bredbladet persille



## Til denne ret anbefaler vi



**Ribera del Duero, Crianza**  
Bodegas Arzuaga  
Ribera del Duero, Spanien  
Varenr. 3136336



**Châteauneuf-du-Pape**  
Clos du Mont-Olivet  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1407936



**Vacqueyras**  
Domaine la Bouïssiere  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1361236



**Barolo, Gavarini Vigna**  
**Chiniera**  
Elio Grasso  
Piemonte, Italien  
Varenr. 2336336





- Smør

**Trøffelsky:**

- ½ dl balsamicoeddike
- 2 dl god rødvin
- 4 dl oksefond
- 50 g koldt smør
- 2 spsk. trøffelolie
- Evt. lidt fintsnittet sort trøffel
- Lidt Maizena
- Salt og friskkværnet peber

## Fremgangsmåde

**Ristede jordskokker i timbale:** skræl og snit jordskokkerne i tynde skiver, pil og hak hvidløg og skalotteløg fint. Rist det hele i lidt olie og krydr med salt og friskkværnet peber. Til sidst vendes den hakkede persille i. Smør 4 små forme med lidt smør og fordel jordskokkerne deri og pres dem let sammen. Varm dem i ovnen lige inden servering.

**Søde kartoffelpuré:** tilberedes som kartoffelmos.

**Gratineret tournedos:** Brun kødet af på en varm pande i lidt olie. Tag dem af varmen og læg dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og friskkværnet peber. Rengør og hak champignonerne, hvidløg og skalotteløgene fint. Rist dem af på en varm pande i lidt olie, lige til det begynder at tage farve. Kom blandingen op i en skål og rør den sammen med raspen og trøffelolie, smag til med salt og friskkværnet peber. Riv osten fint og kom ca. det halve ned i blandingen.

Kom en skefuld af svampeblandingen oven på hver tournedos og drys med resten af den revne ost. Sæt dem i en forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 8 min. Brug evt. lidt grill for at få osten til at gratinere på toppen. Lad dem hvile i 10 min. inden servering.

**Trøffelsky:** kog balsamico ind i en gryde, til det karamelliserer, hæld rødvinen på og lad det koge ind til det halve. Hæld oksefonden på og kog det godt igennem. Jævn med lidt Maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Lige inden servering piskes det kolde smør og trøffelolie i saucen.