



Grillet oksemørbrad og ananas med chutney og portvinsreduktion samt ovnkartofler med kastanjer



Her er en anderledes og festlig måde at servere oksemørbrad på. En sydamerikansk inspireret ret, hvor eksotisk sødme, frisk syre og varme krydderier spiller godt sammen med det gode oksekød. Kartofler, løg og kastanjer karamelliseres, mens de passer sig selv i ovnen. En fyldig rødvin med frugtsødme vil vise sig flot til denne smagfulde ret.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer + dagene før
Antal personer: 8

Ingredienser

- 1 oksemørbrad
- 1 frisk ananas
- Et par store håndfulde rucolablade
- 1-1½ kg små kartofler
- 4 mellemstore løg
- 2 dåser kastanjer (ikke i sirup) eller 30-40 kastanjer (afskallede)
- Ca. 1 dl olivenolie
- Nogle små tomater på stilke
- 1 tsk. sød paprika
- Havsalt og friskkværnet peber

Mango-fersken chutney:

- 1 lille finthakket løg
- 1-2 fed hvidløg
- 1 spsk. olivenolie
- 1 mango - skrælle og skåret i tern, gerne meget moden

Til denne ret anbefaler vi



Valpolicella Ripasso Classico
Superiore, Acinatico
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Côtes du Rhône, Vieilles Vignes
Clos du Mont-Olivet
Rhône, Frankrig
Varenr. 1453336





- 1 tsk. finthakket frisk chili
- 1 spsk. hjemmelavet vaniljesukker - af vaniljekorn og farin
- Evt. 1 cm revet frisk ingefær
- 2 spsk. æblecidereddike
- 1 dl vand (evt. lidt mere)
- 1 fersken (eller nektarin) - i små tern

Portvins-reduktion:

- 2 spsk. olivenolie
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 5 dl portvin (fx [Taylor's Fine Ruby Port](#))
- 2 laurbærblade
- 1 kvist frisk rosmarin (timian kan også bruges)
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. friskkværnet peber

Pynt: små friske chilier og friske rosmarinkviste.

Fremgangsmåde

Mango-fersken chutney: kan laves dagen i forvejen

Chutney-opskriften er venligst udviklet af min gode veninde Kristin, som elsker at være kreativ i køkkenet.

Kan forberedes dagen før:

Sautér løg og hvidløg i olien. Når løgene er klare og møre, tilsættes resten af ingredienserne - undtagen fersken. Hvis du og gæsterne ikke er til ingefær, så hold lidt igen... Lad det simre, til chutneyen er mør. Afkøl og blend til en passende konsistens.

På selve dagen:

Tilsæt fersken i tern og kog i et par minutter. Smag til med sukker, salt og peber - og justér styrken af chili og ingefær efter smag.

TIP: Gem altid ingefær i fryseren - så holder den længere og er supernem at rive fint. Chilier kan også med fordel gemmes i fryseren.

**Portvins-reduktion: kan laves nogle dage i forvejen**

Hak skalotteløg fint. Varm olien op til lav varme i en lille gryde. Steg løg i ca. 5 minutter, uden at de tager farve. Pres hvidløgsfed i. Steg kun 1 min. mere og tilsæt så portvin, laurbærblade, rosmarin, salt og peber. Lad saucen simre og reducér væsken til det halve - eller endnu mere for en mere koncentreret reduktion. Si saucen og smag den til.

Opbevares i en lukket beholder på køl. Luges lidt før servering og serveres som tilbehør til kødet.

På selve dagen:

Puds mørbraden for sener og hinder. Dæk til og sæt den på køl, indtil den skal grilles.

Skær ananas i skiver af ca. 1 cm bredde. Fjern de grønne kanter og de små nåle ved at skære små trekantede hak. På den måde får kanten en stjerneform. Dæk til og sæt på køl, indtil de skal grilles.

Skrub/skræl kartoflerne. De kan gemmes på køl i en skål med vand, indtil de skal bruges.

Ca. 1½ time før servering: STEP-BY-STEP

Dup kartoflerne tørre (hvis de har ligget i vand). Skær dem i ensartet størrelse. Pil løg og skær dem i både. Fordel kartofler og løg på en bradepande. Vend i olivenolie, salt og peber. Sæt bradepanden i en forvarmet ovn på 170 grader i 30 minutter. Tag bradepanden ud. Fordel kastanjerne og kom forsigtigt tomaterne på stilke oven på de andre ingredienser på bradepanden. Bag i yderligere 30 minutter.

Husk at forvarme grillen ½ time før servering af hovedretten.

Gnid oksemørbraden med salt og peber og grill den som ønsket. Regn med ca. 1/2 time - men det afhænger jo af, hvor rødt man vil have kødet, og hvor stor den er.

Skyld og dup rucolablade.

Grill ananasskiverne i ca. 15 minutter.



Åbn vinen, smag den og tjek, om vinens temperatur er kølig nok (de anbefalede vine serveres gerne ved 18 grader).

Varm chutneyen med ferskenterne i. Gem nogle ferskenterne til pynt. Anret chutneyen i en skål og pynt med ferskenterne.

Varm portvins-reduktionen og kom den i en sauceskål.

Tag bradepanden ud, når mørbraden tages af grillen. Drys sød paprika på det hele. Læg forsigtigt tomaterne på stilke til side. Overfør kartofler/løg/kastanje-mix til et forvarmet serveringsfad. Pynt med tomater på stilke på en bund af rucolablade ved siden af kartoflerne.

Skær mørbraden i tykke skiver. Anret skiftevis med de grillede ananasskiver. Pynt evt. med lidt friske rosmarinkviste og små chilier.

Bon appetit!