

Entrecote med soufflèpandekager og krydderkartoffelmos. 6 prs.

6 stk. entrecote a ca. 200 gram, salt, peber, 2 dl. Rødvin, 3 dl. Rødvinseddike, 6 spsk. Dijonsennep, 200 gram smør, 250 gram persillerod eller pastinak, 250 gram selleri, 1½ dl. Hakkeede krydderurter, salt, peber.

Soufflèpandekager: 350 gram blandede champignons, 4-5 æg, 300 gram nødder, salt.

Krydderkartoffelmos: 1 kg. Skrællede kartofler, 4 past. ~Æggeblommer, 100 gram smør eller margarine, hakket dild, persille og evt. timian, salt, hvid peber.

Salat mv. til fadpynt eller til portionsanretning.

Soufflèpandekager: Svampe rengøres, gerne tørt, hvorefter de blendes sammen med nødderne og røres sammen med æggeblommerne. Krydres med salt og peber.

Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtigt i dejen, som placeres på smurt bagepapir i ca. 1 cm. høje klatter, 18 i alt.

Bages i ovn ved 175 grader i ca. 15 minutter.

Kartoffelmosen: Kartoflerne koges uden salt, vandet hældes fra og de dampes, inden de moses godt ud og røres med smør eller margarine samt de pasteuriserede æggeblommer. Krydderurterne blandes i og mosen smages til med salt og hvid peber.

Mosen kommes i en sprøjtepose med tylle og påsprøjtes soufflèpandekagerne, som lægges ovenpå hinanden 3 og tre med mosen imellem.

Bages i ovn ved 200 grader i ca. 10 minutter inden servering.

Entrecotes: Bøfferne bankes let med håndroden, hvorefter de brunes på en pande ved kraftig, varme, krydres med salt og peber.

Rodfrugterne skæres i terninger og svitses på pande i lidt fedtstof, krydderurter tilsættes, krydres med salt og peber og halvdelen af rødvinseddiken.

Rodfrugterne lægges i et smurt ildfast fad, rødvinen samt resten af rødvinseddiken hældes over og entrecotes placeres ovenpå. Fadet sættes i ovn ved ca. 200 grader i 6-10 min, hvorefter det tages ud og trækker færdigt, medens rodfrugterne får lidt mere tid i ovnen.

Sauce: Fond fra kod/rodfrugter hældes over i en gryde, sennep piskes i evt. sammen med lidt vand. Fonden bringes i kog, gryden tages af varmen, hvorefter smør i klumper kommes i under blendning. Smages til med salt og peber.

Ved servering på et pyntet fad kommes rodfrugterne i en bræmme midt på fadet, hvorefter bøfferne skæres på skrå i halve bøffer, som lægges op ad rodfrugterne. Soufflèpandekagerne placeres rundt om bøfferne og dijonglacen serveres a'part.