

Beef Wellington

4-6 portioner

500-700 g oxfilé, mittbiten

2 msk dijonsenap

500 g skogschampinjoner

1 schalottenlök

1 vitlösklyfta

1 msk hackad färsk timjan

140 g parmaskinka

1 (280 g) stort ark smördeg (tillräckligt för att täcka köttet helt)

2 äggulor + 1 msk vatten

Salt

Vitpeppar

Flingsalt

Plastfolie

Ansa köttet och se till att det är rumstempererat vid tillagning. Torka köttet noga med hushållspapper.

Skär bort huvud och svans om sådan finns. Dessa köttdelarna kan användas till andra rätter t.ex Biff Rydberg eller Biff Greta. Köttbiten väger nu ca 500-700 gram.

Krydda köttet och bryn i en het panna med rapsolja och smör, tills det fått fin färg på alla sidor.

Pensla oxfilén med dijonsenap.

Skär svamp, schalottenlök och vitlök i bitar samt mixa i matberedare eller hacka fint. Detta kallas för duxellmassa.

Stek duxellmassan i en torr stekpanna, så att all vätska dunstar bort. Tillsätt 1 msk rapsolja och stek ytterligare i cirka 6-7 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Lägg ut parmaskinkan omlott på plastfolie. Fördela duxellmassan jämnt över skinkan. Strö över timjan.

Lägg oxfilén på duxellmassan och rulla in filén med hjälp av folien. Dra åt ändarna på plasten hårt så att det blir ett paket. Lägg in i kylan 30 minuter.

Lägg smördegsarket på plastfolie och lägg köttet ovanpå. Vira sedan degen tätt runt köttet. Försegla skarven med äggblandningen. Skär bort överflödigt smördeg. Dra åt ändarna på plasten hårt. Lägg in i kylan 30 minuter.

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Pensla med äggblandningen och skär snitt i smördegen. Strö över flingsalt.

Sätt in i mitten av ugnen 30-35 minuter eller tills köttet har en innertemperatur på 54 °C (129 °F). Låt köttet vila i ca 15 minuter. OBS! för att undvika att smördegen blir fuktig skall inte köttet täckas med al.folie eller smörpapper.