

Helstekt oxfilé i ugn

4-6 portioner

500-700 g oxfilé, mittbiten

Salt

Vitpeppar

1 krossad vitlöksklyfta

Några kvistar timjan

Några kvistar rosmarin

Rapsolja

25 g smör

Steksnöre

Sätt ugnen på 100 °C (212 °F).

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.

Bind upp filén med steksnöre. Salta och peppra rikligt på köttbitens alla sidor.

Hetta upp rapsolja i en het panna. Bryn köttet på alla sidor. Sänk värmen och tillsätt smör. Smöret får inte brännas. Lägg i vitlök, timjan och rosmarin och bryn köttet ytterligare några minuter. Ös under tiden köttet med smöret.

Lyft ur köttet och lägg på en tallrik. Häll i ca 2 dl vatten i pannan och koka någon minut (déglasera pannan). Häll skyn i en ugnform, placera ett galler över och lägg på köttet. Stick in en köttermometer i den tjockaste delen av filén.

Stek köttet tills det får en innertemperatur på 55 °C (131 °F)(medium rare). Tar cirka 40-60 minuter.

Tag ut köttet ur ugnen, ta bort steksnöret och vira in köttet i bakplåtspapper och låt det vila 15 minuter innan du skär upp det.

Om du skall göra en sås t.ex rödvinssås, använd stekskyn som du silar.

Skär upp köttet precis innan servering.