Entrecôte à la bordelaise (Entrecôte med rødvinssaus fra Bordeaux)

Ingredienser



Entrecôte:
♥ 4 entrecôte
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 2 fedd hvitløk
♥ frisk timian
♥ kvernet salt og pepper

Sauce bordelaise:
♥ 4 sjalottløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 ss frisk timian
♥ 150 g smør
♥ 4 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 4 dl rødvin (fra Bordeaux)
♥ 1 ss frisk persille
♥ 1 laurbærblad
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2 ss oksemarg (kan sløyfes)

Servering:
♥ pommes frites (eller andre type poteter)
♥ aspargesbønner med bacon (eller andre type grønnsaker)

Fremgangsmåte

Entrecôte:
Krydre kjøttet godt med kvernet salt og pepper på begge sider.

Stek kjøttet i panne med olivenolje og smør. Ha hvitløksfedd og frisk timian i pannen. Stek på sterk varme i 2–3 minutter på hver side så kjøttet får god stekeskorpe. Øs smøret jevnlig over kjøttet mens det steker. Stek deretter eventuelt litt til på lavere varme til kjøttet er så gjennomstekt som du liker det.

La kjøttet hvile i 10 minutter før servering.

Sauce bordelaise:
Kutt opp sjalottløk og hvitløk og ha i en kjele sammen med frisk timian og en stor og god klatt smør (ca. 50 gram). La dette steke på middels varme til løken er blank, myk og gyllen.

Tilsett kjøttkraft, rødvin, hakket persille og laurbærblad. La sausen småkoke i 5–10 minutter.

Sil sausen og ha den deretter tilbake i kjelen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Visp resten av smøret inn i sausen i små klatter (smøret skal helst være kaldt). Dette vil gjøre at sausen bli fyldig og blank.

Hvis du har oksemarg, kan du røre inn et par skjeer av dette helt til slutt.

Servering:
Server entrecõte oppskjært i skiver med den varme rødvinssausen over.

Tilbehør kan for eksempel være pommes frites og **Aspargesbønner med bacon**.

Tips

♥ Bruk konsentrert kjøttkraft i denne sausen. Jeg brukte 2 stk chef du fond, kjøtt og 4 dl vann. Alternativt kan du bruke 4 dl ferdigkjøpt, konsentrert kjøttkraft.

♥ Det er ikke meningen å tilsette jevning i denne sausen. Når man visper inn kaldt smør i terninger i sausen helt til slutt, vil det gjøre at sausen får en tykkere konsistens. Dersom du synes at sausen likevel er for tynn, kan du tykne den ved å tilsette 1–2 ts maisenna som du rører ut i 2 ss kaldt vann. Ha dette i sausen i en tynn stråle mens du visper i sausen og gi sausen deretter et raskt oppkok.

♥ Original *Sauce bordelaise* skal ha litt marg i sausen, men dette kan som sagt fint sløyfes. Oksemarg fås kjøpt i delikatesseforretninger med kjøttdisk.

♥ Alternativt tilbehør kan være **ovnsbakte småpoteter** og grønnsaker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/entrecote-la-bordelaise-entrecote-med-rodvinssaus-fra-bordeaux