



Mørbraden anses af de fleste for at være en af de fineste udskæringer. Den er da også helt fantastisk mør, men jeg synes personligt, at den er lidt kedelig og mangler saft og kraft. Det kan der så heldigvis rådes bod på ved tilberedningen. Beef Wellington er en god gammel ret, der i al sin enkelhed går ud på at rulle kødet i stegte svampe og parmaskinke og indbake hele herligheden i butterdej. Svampene og parmaskinken tilfører kødet en masse smag, og butterdejen giver lidt fedme til det magre kød og holder på saften, så det ikke bliver tørt. En fantastisk kombination. Den ultimative luksusret.

Ingredienser:

- 1 stykke kalvemørbrad
- 1 pakke butterdej
- 1 bakke champignon eller andre svampe
- 10-12 skiver parmaskinke
- Salt og peber
- 1 æg til pensling

Tilberedning:

Start med at pudse mørbraden grundigt af. Der må endelig ikke være nogle sener eller hinder i kødet. Denne ret handler om at svælge i luksus. Så dur det ikke at skulle sidde der og tygge i seje hinder. Kødet krydres med salt og peber og brunes hurtigt på en brandvarm pande og sættes til side. Svampene hakkes fint, gerne i en food processor. Rist svampene på panden, så vandet fordamper. Det er ekstremt vigtigt, at man ikke sjusker med denne del af tilberedningen. Hvis man ikke får ristet svampene ordentligt, vil væden senere trænge ud i butterdejen og gøre den blød og sjasket.

Nu skal det hele så rulles sammen. Man skulle tro, at det var nemt nok at rulle noget butterdej ud og lægge skinke, svampe og kød ovenpå og så lige rulle herligheden sammen. Det er det bare ikke. Alle ingredienserne er temmelig bløde, og det er derfor ret svært at få rullet dem sammen til en fast og præcis cylindrisk form. Det er vigtigt at få rullen så fast og præcis i formen som muligt. Hvis den ikke er fast, vil den falde fra hinanden, når man skærer den i skiver. Og hvis formen ikke er præcis og cylindrisk, vil den ikke blive tilberedt jævnt. Jeg vil derfor anbefale at gøre det i to tempi. Læg først et stort stykke køkkenfilm ud på bordet og dæk et område midtpå med

Kalvemørbrad Wellington

skiver af parmaskinke. Smør et lag af ristede svampe ud over skinken. Til sidst lægges det brunede kød på, og så er tricket at bruge køkkenfilmen til at holde sammen på sagerne, mens der rulles. Når det hele er rullet sammen, sno enderne af køkkenfilmen sammen, så man til sidst har noget, der ligner et stort bolsje. Bliv ved med at sno enderne, så rullen strammes. Læg den i køleskabet i et kvarters tid for at køle af og blive lidt mere fast. Den kan sagtens tåle at ligge på køl i nogle timer, så hvis man får gæster kan man gøre det i forvejen. Når butterdejen skal på, bruges samme fremgangsmåde. Læg et stort stykke køkkenfilm ud på bordet. Rul butterdejen ud til en firkant og læg den på filmen. Nu pakkes den første rulle ganske forsigtigt ud af filmen og lægges oven på dejen. Igen bruges køkkenfilmen til at holde sammen på sagerne, mens der rulles. Gentag tricket med at sno enderne af filmen, så pakken strammes. Læg den på køl igen i et kvarters tid, så den bliver fast.

Når rullen skal i ovnen, pakkes den ud af filmen og lægges på en bageplade med samlingen i dejen nedad og pensles med pisket æg. Man kan eventuelt lave nogle dekorative streger i dejen med bagsiden af en kniv. Drys lidt groft salt ovenpå og steg den i ovnen ved 200 grader i 25 minutter til den er flot gylden. Tag den ud og lad den hvile i mindst 10-15 minutter, inden den skæres.

Der er ingen grund til at servere kartofler eller anden tung garniture til. Der er jo brød omkring kødet, så det mætter rigeligt. Normalt serveres wellington bare med en grøn salat. Denne gang valgte jeg at lave en frisk salat af fintsnittet knoldselleri og æble og servere et par små stykker honningristet pastinak til.

Til denne klassiske ret vil jeg helt klart opfordre til at lade de moderne, solmodne, oversøiske vine blive stående på hylderne i supermarkedet og i stedet gå efter noget lidt mere old school. En god bordeaux har den elegance, syre og klarhed, der skal til for at matche denne kraftige og lidt fede ret.

