

WEEKEND-MAD

CHARLOTTE'S MC



MØRBRADFAD



Dette er en af Esther Jeginds allerbedste retter. Mørbradfadet kan tilberedes i forvejen og stege færdig i ovnen den sidste halve times tid, før det skal serveres, så det er ideelt som gæstemand, hvis værtinden vil slippe for køkkenræs, lige før man skal spise.

(Til 6 personer).

3 svinemørbrader, marinade af 2 glas hvidvin, 5-6 spsk olivenolie, 7-8 knuste enebær, 2-4 fed knust hvidløg, 1½ tsk salt, ½ tsk peber fra kværnen, 1 tsk knust fennikelfrø (eller 2 spsk Anisette-likør). Smør til bruning, 1 ds flæede tomater, 1 pk bacon, lidt persille. Evt. creme fraiche eller/og lidt danablu. Mørbraderne pudses fint af (befris for sener) og lægges i en aflang skål, så marinaden kan dække mørbraderne nogenlunde, de vendes eventuelt et par gange. Efter 3-4 timer dryppes mørbraderne af, tørres i husholdningsrullen og brunnes i smør på en stor stegepande. Lægges derefter over i et aflangt ovnfad. Marinaden koges nogle minutter med tomaterne med saften ved, og det hele hældes over mørbraderne. De færdigsteges i ovnen kort før serveringen i 20-30 minutter ved 200°. Mørbraderne dryppes et par gange med skyen. Før serveringen lægges de sprødt ristede baconskiver øverst i fadet, og lidt persille klippes over. Ønskes skyen mere jævn og fed, kan der kommes lidt creme fraiche eller/og danablu i. Under alle omstændigheder er det en dejlig sky, som man kan „dyppe op“ med flûte, men retten kan også serveres med små persilledryssede kartofler og grøn salat. Hvidvin eller rosé passer bedst til.