

Weekend-mad

MØRBRAD SURPRISE





Helstegt mørbrad og mørbradbøffer smager godt, men Mørbrad Surprise smager endnu bedre - ja pragtfuldt! og det er ikke svært at lave, følg blot den udførlige anvisning og opskrift nøje. Det er udsøgt gæstemad og weekend-mad, derfor er opskriften til 6-8 personer, men det er nemt at halvere den, hvis De får brug for det.

Det skal De bruge:

4 mellemstore mørbrader, marinade af 1 dl olivenolie, saft og reven skal af 1 citron, 3-4 fed knust hvidløg, 6-8 knuste peberkorn, 1-2 knuste laurbærblade, 3-5 fine stilke frisk timian, 4-5 kviste persille. 2 ret tykke skiver bacon, smør til brunning, evt. lidt mere olivenolie, salt, ½ kg fine champignoner, 1-2 dl vand til pandeafkog, 1-2 dl piskefløde til sovsen til sidst.

Sådan laver De retten:

Gør mørbraderne i stand, det vil sige, at De fjerner den senede hinde, der sidder på den ene side, og den senede streng, der følger det løse vedhæng på mørbraden. Alt fedtet på mørbraderne skal De endelig lade blive på, og vedhænget er der heller ingen grund til at fjerne, det hænger sammen med mørbraden med noget fedtvæv, der giver god smag. Til marinaden skal De rive citronskallen fint ned i olivenolien og blande hvidløg, peber og laurbærblade i sammen med fine kviste timian og persille (sidstnævnte skylles meget omhyggeligt først). Læg mørbraderne tæt sammen i et aflangt fad eller en form, som de kan fylde nogenlunde ud. Hæld marinaden over og lad mørbraderne stå 6-8 timer et koldt sted. De har godt af at blive vendt et par gange.

Tag mørbraderne op i en sigte, hvor de kan dryppe af (ned i en skål). Rens champignonerne, dryp dem godt af og læg de hele champignoner i den marinade, der er tilbage efter marineringen af mørbraderne (også den sidst afdrypede). Skær baconskiverne i tynde strimler, rist dem gyldne på pan-

den og tag dem op. Tilsæt smør og evt. lidt olivenolie og brun så mørbraderne godt i dette fedtstof. Det kan gøres på en stor pande, hvor man næsten hele tiden står og vender rundt i mørbraderne, så de kan blive smukt brune over det hele. Tilsæt salt, dæmp for varmen og lad dem småstege lidt på panden, men denne brune- og stegetid må kun vare i alt cirka 1 kvarter. Tag så mørbraderne op i et ovnfast fad, hvor de kan holdes varme, kog panden af med vand og hæld dette afkog kogende over champignonerne i marinaden. Lad champignonerne ligge lidt i denne sovs, men lad dem ikke koge! Tilsæt evt. 6-8 halve citronskiver. Efter cirka 5 minutter kan champignonerne tages op, er der plads, kan alle lægges i fadet til mørbraderne, ellers kan man nøjes med at lægge nogle få ved og så servere resten for sig som garniture. Nu mangler der blot at koge marinade-skyen igennem med fløde og lidt salt efter smag. Også baconstrimlerne kan kommes i. Vil man være fri for timian- og persillekviste, sis skyen, ellers hældes den blot direkte over de varme mørbrader. Da de er stegt så kort tid på panden, kan de godt tåle at holdes varme i kort tid i ovnen, men de skal kun være lige knap gennemstegte, så de beholder den dejlige saftighed, de har fået ved marineringen.

Garniture:

Foruden champignonerne kan der serveres sprøde fløtes og salat til mørbradretten, men bagte kartofler eller små persilledryssede kartofler vil også være godt. En ikke for tung rødvin passer bedst til.