

# Oksemørbrad med fennikelsalat, perlebyg, samt Marco Polo-sauce.



4 pers.

800 gr. oksemørbrad  
200 gr. perlebyg  
1 dl. tør hvidvin  
2 dl. Piskefløde  
50 gr. smør  
1 stk. skalotteløg  
Purløg og persille.

## Marco Polo-sauce:

1 stk. rød peberfrugt  
20 gr. grønne peberkorn  
½ dl. hvidvin  
2 cl. Cognac  
1 liter brun fond  
Smør, citronsaft, salt og peber.

## Fennikelsalat:

Fennikel skylles og skæres i fine skiver og vendes med olivenolie, persille, samt salt og peber.



## "Risotto" af perlebyg:

Skalotteløg sauteres sammen med perlebyggen og hvidvin tilsættes og reduceres. Derefter tilsættes piskefløden og smørret, der koges i ca. 4 min. under omrøring. Smages til med salt, peber og citronsaft. Finthakket purløg og persille tilsættes lige inden servering.

## "Marco Polo" Sauce:

Grønne peber korn og cognac samt hvidvin reduceres til ¼ del og tilsættes brun Fond. Sauce koges stille og roligt igennem og tilsættes rød peberfrugt i små tern. Sauce monteres med smør og smages til med salt, peber og citronsaft.

## Oksemørbrad:

Oksemørbrad skæres ud i bøffer af ca. 200 gr. Krydderes med salt og peber. Steges i ca. 4 min på hver side, og trækker ca. 5 min. Anrettes på tallerken eller fad.

Velbekomme Lars Thude