

Skinkeindbagt svinemørbrad med svampe

Serveret ved spansk vinsmagning den 30. september 2009.

Til 4-5 personer

Brun en rensset svinemørbrad på en pande (gem endelig snasket til saucen)

Svits 200 g meget fintskårne svampe i smør (f.eks. alm. Champignon el.

Markchampignon), (gem også her snasket til saucen)

Læg et stk. frysefilm på bordet

Anbring 4-5 stk. lufttørret skinke på tværs af frysefilmen udlagt fra og tæt på nærmeste kant af frysefilmen og således at mørbraden kan rulles ind i skinken.

Smør godt med Dijon sennep på den lufttørrede skinke og

fordel de svitsede Champignon oven på skinke og sennep

Krydr med salt og peber

Læg mørbraden på tværs af skinken nærmest kanten og rul mørbraden ind i skinken.

Læg den i frysefilm sammenrullede mørbrad i køleskabet 3 – 4 timer før du skal lave mad.

Steges i ovnen i ca. 20 – 30 min. ved 200 grader (både over og undervarme)

Sauce:

Stegeskyen fra mørbraden + den sidste rest Champignon med saft koges op med madlavningsfløde.

Smages til med vildt & kantarelfond, Rosmarin, Sherry, salt og peber

Tilsættes lidt kulør for synets skyld.

Ved servering skæres mørbraden ud i 4 – 5 stk. og stykkerne anbringes på højkant på tallerkenen og overhældes med saucen.

Der kan serveres blandet salat eller andet tilbehør som ønsket