

Renytterfilé med röstipuck & vinsås

(Reseptet räknat på 4 pers.)

Såsen göres på följande sätt:

Detta behövs:

- 4 msk strösocker
- 5 dl rött vin
- 1 dl vatten
- ½ msk balsamvinäger
- 1 msk honung
- 2-3 msk kalvfond konc.
- ½ gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- Maizenamjöl
- Smör
- ½ krm peppar



Gör på följande sätt:

Grovhacka lök och vitlök. Karamellisera sockret till ljusbrun färg. Värmen på plattan skall vara medelvarm. Häll först i vinet, det bubblar kraftigt, och sedan resterande ingredienser. Koka ner till ungefär hälften. Smaka av med mer fond och peppar. Eventuellt lite mer vin. Rör ut maizenamjölet i lite vin och vatten och red till önskad konsistens. Sila bort löken. Blanka av med lite smör.

Röstipuck:

- 4 potatisar
- 1 persiljerot
- 1 palsternacka
- smör
- olja
- salt och peppar
- vitlök

Riv rotsakerna grovt. Blanda rotsakerna med pressad vitlök, salt och peppar. Lägg allt i durkslag och pressa ur all vätska. Stek i panna med smör och olja. Röstin skall vara nästan klar. Gör portionsbitar med hjälp av en metallform (Sven har med sig). Placeras dessa på ungsplåtar. Kör i ugn, 200 grader, ca 10 minuter före servering.

Röbetor:

2 st. små skalas, kokas och delas i fina mindre bitar inför serveringen.

Renfilé:

- ½ kg renytterfilé
- Lingon, frysta eller färska
- Cocktailkapris (stora med stjälk)
- Salt och peppar
- Enbär
- Smör
- Aluminiumfolie

Sätt ugnen på 100 grader Rulla in köttet i folie och forma som en smällkaramell. Tillaga till 60 graders innertemperatur Låt köttet vila 5-10 min. Gnid in köttet med salt, peppar och krossade enbär. Bryn köttet gyllenbrunt i smör. Skär i skivor (ca. 1 cm).

Lägg upp enligt följande:

På en spegel av vinsås placeras köttet. Bredvid lägges röstipucken. Dekorera köttet med lingon och kapis. Placera rödbertorna snyggt vid sidan.