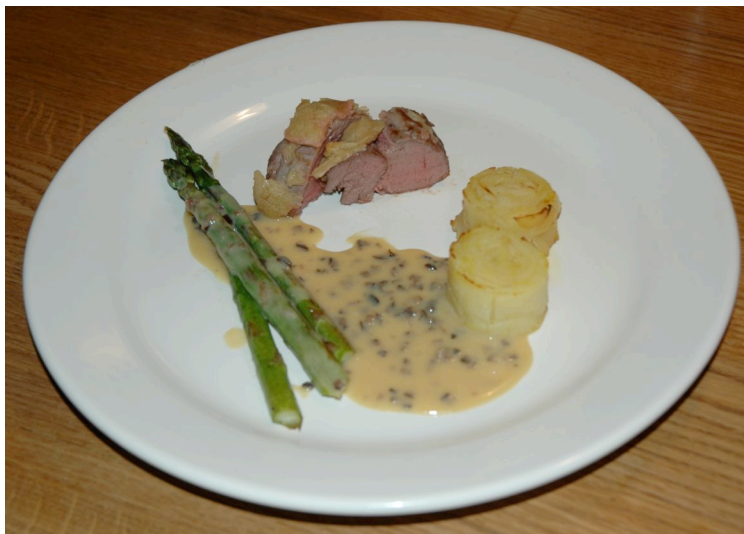


Märgbakad kalvfilé med potatisrulle, sparris och olivsås



4 personer

Potatisrulle

6 skalade potatisar (fast)
2 skalade palsternackor
3 msk smör
2 vitlöksklyftor

Smält smöret i en kopp. Pressa i vitlöken.

Skiva potatis och palsternacka tunt. Lägg ut skivorna omlott på smörat bakplåtspapper. Första lagret skall läggas ut noggrannt. Lägg 3-4 lager.

Pensla på vitlökssmöret. Krydda med salt och vitpeppar. Lägg bakplåtspapper ovanpå och baka det mellan två plåtar på 140 grader i 20 minuter.

Rulla ihop potatisen. Lägg potatisrullen på ett aluminiumfolieark och spänn ihop rullen som en smäll karamell. Låt rullen svalna.

Skär sedan upp rullen i 2 cm tjocka skivor. Lägg dessa på en plåt och grilla i ugnen till de får lite färg (5-6 min).

Märgbakad kalvfilé

100 g färskt vitt bröd
100 g oxmärg
1 msk fransk senap
1 äggula

Mixa alla ingredienser till märgtäcket i mixer.

500 g kalvfilé
smör

Bryn kalvfilén i smör och stryk på märgtäcket.

Stek kalvfilén färdig i ugn på 130 grader tills den har en innetemperatur på ca 48 grader. Sätt därefter på grillen(alt höj temperaturen) så att täcket får färg. Ta ut filén vid 54 grader. Låt köttet vila innan det skärs upp i 2 cm tjocka skivor.

Olivsås

3 msk konc. grönsaksfond
1,5 msk vatten
2,5 dl vitt vin
3 äggulor
½ dl olivolja
saft från 1 citron
2,5 msk finhackade svarta
oliver

Koka upp fond, vatten och vin. Låt sjuda någon minut.
Tillsätt olivolja och citronsaften. Tillsätt därefter äggulorna
under vispning. (Se till att såsen inte kokar för då stelnar
ägget)
Smaka av med salt, peppar och relativt mycket socker.
Blanda slutligen i oliverna. Håll såsen varm. Koka den inte,
för då skär den sig!

Sparris

16 gröna sparrisar
1 msk olivolja

Stek sparrisen i olivoljan. Krydda med salt och peppar.

Servering

Lägg upp 2 skivor kött, 2 potatisrullar samt sparris. Ringla
såsen över sparrisen och bredvid enligt bilden.
Garnera potatisen med några timjanblad.