

Varmrätt

Sveciagratinerad ren

6 portioner

600 g renytterfilé
50 g riven sveciaost
50 g rivebröd
75 g rumsvarmt smör

Renskavsdolmar

12 blad spetskål
4 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
50 g skogschampinjoner
2 msk smör
150 g renskav
1 dl grädde
100g kokt risottoris (ca 1 dl)
Ca 1 dl strimlad bladpersilja
50g riven svecia
Honung.

Gör först dolmarna. Koka kålbladen mjuka i saltat vatten. Finhacka lök och vitlök. Ansa svampen och skär den i mindre bitar.

Stek svampen i smöret. Tillsätt lök och vitlök och stek mera. Tillsätt renskav, skuret i strimlor, och stek tills all vätska är borta. Tillsätt grädde, ris, strimlad persilja och ost. Smaka av med salt och peppar. Lägg fyllning på varje kålblad och rulla ihop till dolmar.

Vid servering: Ringla lite honung över och värm i 175 graders ugn.

Renfilén:

Putsa filén. Blanda ost, rivebröd och smör. Forma till en fyrkantig bit och lägg i kylan att stelna.

Bryn köttet runt om och lägg i ugsfast form. Skär tunna skivor av ostmassan och lägg på köttet. Efterstek i 150 grader tills köttets temperatur är 55 grader. Ta ut och låt vila i folie till servering.

Potatis:

Skala 2-3 potatisar per person (beroende på potatisens och möjligen personens storlek). Tärna cm-stort. Lägg i vatten och koka upp. Sila av vattnet och råstek i smör. Salta.

Murkelsås.

1 burk murklor, 3 msk finhackad schalottenlök, 2 msk smör, ½ dl Dry Sack, 3 dl vispgrädde, salt och peppar.

Fräs svampen och löken i smöret. Tillsätt sherry och låt det koka in. Häll i grädden och låt det koka ihop något. Smaka av med salt och peppar.

Servering:

Varma tallrikar.

Skär dolmarna snett på mitten och ställ dessa på högkant. Lägg potatisen på en spegel av sås. Skär köttet i cm-tjocka skivor och arrangera vackert.