

Helstekt kalvfilé med örtagårdssås och Chevrepotatis



6 personer

Kalvfilé

900 g putsad kalvfilé
1-2 tsk salt
1 tsk nymald svartpeppar
Smör till bryning av köttet
Aluminiumfolie att svepa in köttet i
Till garnering färsk timjan
6 st minisparris per portion
Purjolök till knytena

Låt köttet ligga framme 30 min före tillagningen.

Krydda köttet och bryn det runt om i smöret. Lägg det i form och stek i mitten av ugnen c:a 20 min till 60°. Vira in köttet i folie och låt det vila till 63° C.

Örtagårdssås

2 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
1 msk smör
1 msk tomatpuré
0,5 tsk av vardera av torkade örtekryddor som t.ex. timjan, rosmarin, dragon, salvia, basilika, körvel. Smaka av och öka mängd vid behov
1 dl torrt vitt vin
3 msk koncentrerad kalvfond
2 dl vispgrädde
1 dl crème fraiche
1 tsk balsamvinäger

Sås

Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Fräs löken mjuk i smöret utan att den tar färg. Tillsätt tomatpuré, och smulade örtekryddor, vin, fond, grädde, crème fraiche och balsamvinäger.

Låt sjuda 20 min under lock. (ev. reducering)

Minisparris-buketter

Förväll Minisparrisen ca 2 min i lättsaltat vatten. Kyl dem i vattenbad.

Skär tunna (1/2 cm breda) 25cm långa band av purjolöken. Förväll några sekunder, kyl.

Samla Minispirrisen i en bukett om 6 st, knyt purjolöksband runt buketterna.

Ljumba Minisparris-buketterna i ugn inför servering med smör o lite salt.

Servering:

Garneras med färska timjankvistar.

Chèvregratinerad potatis

6 personer

3 bakpotatisar

250 g Chèvre

2 dl Crème fraiche

Salt

Nymalen svartpeppar

Sätt ugnen på 250°. Skölj och torka potatisarna. Stick med en gaffel i dem så att de inte spricker i skalet. Lägg potatisarna på ett galler i ugnens nedre del och baka dem i ca 1 tim tills de är mjuka.

Dela potatisarna och gröp ut det mesta av varje halva.

Grovmosa osten och tillsätt crème fraiche. Smaksätt med lite salt och peppar.

Blanda potatismoset med getostkrämen.

Fyll de urgröpta skalhalvorna med potatisblandningen.

Höj ugnsvärmen till 250° och gratinera högt upp i ugnen, 8-10min tills potatisen fått färg.

Servering

Rätten garneras med färska timjankvistar.