



Hjortfilé på Sötpotatis o Örtagårdsås

Recept 4 pers

300 gr Hjortfilé

1 pkt Cosmopolitan Sallad

Salt o Svartpepar mellanmalen

Sötpotatis:

1 sötpotatis ca 400 gr

Salt o Svartpeppar mellanmalen

Smör (för stekningen)

Örtagårdsåsen:

2 scharlottenlökar

1 msk smör

1 msk tomatpuré

0,5 tsk av torkade kryddor på

brk:Timjan,Rosmarin,Dragon,Salvia,Basilika,Körvel

1 dl vitt vin

3 msk koncentrerad kalvfond

2 dl vispgrädde

1 dl Creme Fraiche 34 %

1 tsk Balsamvinäger

Ljus Maizena redning

Tillagning Örtagårdsåsen

1.Finhacka scharlottenlöken.Fräs löken mjuk i smör utan att den får färg. Tillsätt alla ingredienserna och låt sjuda ca 20 min under lock.

2.Red till lämplig konsistens.

Beredning

1.Putsa köttet,krydda med saltet o svartpepparn.Bryn köttet i smöret och därefter in i ugnen på 125* tills innertemperatur 57*. Låt köttet vila en liten stund.

2. Dela sötpotatisen på längden, skala o skiva den i 2-3 mm tjocka skivor. Krydda med salt o svartpeppar o smörstek

skivorna färdiga. OBS! inte för hög värme då potatisen kan bli brända.

3 Arrangera rätten, Salladen i botten, fyll på med Sötpotatisen o sedan skiva köttet i 2-3 mm tjocklek samt slå över Örtagårdsåsen. **Varma Tallrikar**