



Rådjurskotlett i rödvinssås med puréer och smörslungad mandelpotatis (6 personer)

6 rådjurskotletter	4,5 dl rödvin (ordinärt)
75 g smör	4,5 dl viltfond salt/peppar

Till puréerna(1 selleripuré och 1 päronpuré)

1 rotselleri	4 päron
150 g smör	1,5 dl vispgrädde salt/peppar

Till mandelpotatisen

18 skalade potatisar	2 dl finhackad färsk persilja
Smör	salt/peppar

Tillagning-kotletterna

Krydda koletterna och stek dem i *sauteuse* ca 3minuter på varje sida. Tag upp kotletterna och deglacera (koka ur) pannan med rödvinet. Häll på viltfonden och låt koka ihop till fin sås. Sila vid behov. Montera med smör.

Tillagning – selleripuré/päronpuré

Skär sellerin i småbitar. Koka bitarena mjuka i lättsaltat vatten. Häll bort vattnet och rinn av väl. Mosa i mixer till fin purékonsistens. Tillsätt grädden och värm i en gnutta smör. Krydda. Koka päronen mjuka i vatten(utan salt). Häll av vattnet och rinn av. Värm purén utan tillsatser.

Tillagning-mandelpotatis

Koka potatisarna halvfärdiga(10-12 minuter)i lättsaltat vatten. Stek dem klara i panna med smör. Vänd dem i en bunke med persiljan.

Servering

Häll upp den varma såsen på varma tallrikar. Lägg på kotletterna(uppvärmda). Lägg upp potatisarna, 3 stycken per person, mellan puréerna som äggformas med sked.