

Varmrättsansvariga var Lars J, Per och Lars Ö

Kalvfile Oscar

10 personer

10 st kalvytterfilé á 140 g (1.6 kg med svinn)
20 st grön sparris
3 hg ostronskivling
1 tub fryst hummer (lobster)



Bearnaisesås

1 kg smör
8 äggulor
0.5-1 dl rödvinvinäger
3 msk finhackad estragon i lag eller färsk dragon
2 msk finhackad kruspersilja
Salt och nymalen vitpeppar från kvarn
Cayenpeppar

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Skira äggulor.
3. Lägg äggulor, rödvinvinäger, dragon och persilja i en bunke eller sautös.
4. Vispa äggulorna över svag värme till den blir som en tjock. (55 grader med termometer)
5. Sätt bunken på en vått pappas och vispa långsamt ner smöret.
6. Smaka av med salt, nymalen vitpeppar från kvarn och lite cayenpeppar.

Skala och koka sparrissen i 2 minuter i saltat vatten med några klickar smör.
Stek kalvytterfilé medium stekt.

Ugnstekt potatis

Sätt ugnen på 200 grader
2x 800 g delikatesspotatis (3-4 potatisar / person räcker gott)
1 knippe kruspersilja

1. Tvätta potatisen och dela den.
2. Lägg på ett smort bleck.
3. Strö på flingsalt.
4. Klicka på lite smör
5. Sätt in i ugnen i ca 20 minuter.
6. Strö på lite persilja precis innan potatisen är klar.

Moulin à Vent Nr 2550
Pierre Ponnelle , 2015

Alkoholhalt 14,5 % **Råvaror** Gamay .

Det finns ingen recension eller importör på detta vin hos Systembolaget.

