

Varmrätten tillagades av Torbjörn, Mats S,

FLÄSKFILÉSPÄCKAD OXFILÉ MED POTATISKROKETTER

(Recept för 10 personer)

RÖDVINSSÅS

1 ½ dl Koncentrerad Kalvfond

6 dl Rödvin

8 dl Vatten

3 msk Tomatpuré

Röd Balsamvinäger

Arrowrot eller Maizena majsstärkelse

2 msk Smör

Blanda kalvfond, rödvin, vatten och tomatpuré och låt koka ca 15 minuter.

Smaka av med lite balsamvinäger. Rör ut arrowrot eller maizena i lite vatten och vispa ner i såsen (till lagom konsistens), låt koka upp. Värm upp vid servering och vispa i smöret.

FILÉERNA

5-600 g Fläskfilé, mittbit

2 msk Olja

2 msk Rosmarin, torkad

2 krm Salvia, torkad

2 krm Basilika, torkad

1 tsk Salt

4 krm Svartpeppar

10 skivor á 175 g Oxfilé, mittbit

Salt

Svartpeppar

Smör och olja

Timjanskvistar, färsk



Putsa fläskfilén. Blanda kryddorna på en bricka. Pensla filén med olja och rulla den sedan i kryddblandningen. Bryn filén så att den får en knaprig yta, låt kallna.

Skär fläskfilén i 10 jämnstora skivor, skär ett snitt i mitten av varje oxfilébit och stoppa i en fläskfilébit i varje hål. Salta och peppra, stek i smör och olja tillsammans med några timjanskvistar, först på högkant och därefter ca 3-4 minuter per sida, beroende på önskad stekgrad.

POTATISKROKETTER

2 ½ kg Potatis, mjölig sort

75-100 g Smör

Salt

Vitpeppar

Riven Muskotnöt

6 Äggulor

Vetemjöl

Ägg

Ströbröd

Olja

Skala och koka potatisen mjuk. Tillsätt smör och kryddor, vispa till ett jämnt mos, moset skall ha en fast konsistens. Låt svalna.

Blanda i äggulorna och forma avlånga stavar (järpar). Rulla dem först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och därefter i ströbröd.

Fritera nu kroketterna i het olja, några i taget, tills de fått fin färg. Låt rinna av på hushållspapper och servera därefter genast.

Lägg upp köttet på varma tallrikar, håll sås över. Garnera med en timjanskvist och någon grönsak samt potatiskroketterna.

Njut gärna rätten till ett fylligare Italienskt rött vin.

Brolio

Italien Toscana

Chianti Classico 13,5 % vol.

Produktnummer: Nr 2705

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, salvia, plommon, mörk choklad, skogshallon, pinjenötter och kanel. Serveras vid cirka 18° till rätter av lamm- eller nötkött.

