

Varmrätten tillagades av Lars J, Magnus och Lars Ö

Gorgonzolaspäckad Oxfile

4 portioner

- 800 g oxfile, tournedos (eller älgtournedos 4 bitar)
- 200 g gorgonzolaost (mogen, gärna Colombo)
- salt
- peppar
- smör, till stekning
- 4 cl gin
- 3 schalottenlökar, finhackade
- 6 cl rött vin
- 4 dl viltfond, gärna hemkokt (ej koncentrerad)
- 2 dl vispgrädde
- potatis, friterad (eller bakad)



Gör så här

- Skär upp en ficka i sidan på varje köttbit. Tryck in ca 0,5 msk gorgonzola i varje bit. Salta och peppra.
- Bryn köttet hastigt i smör i en stekpanna.
- Stäng av köksfläkten och håll på gin, låt flambera hastigt. Ta upp köttbitarna, tillsätt lite smör i pannen och fräs löken lätt.
- Smula ner resten av osten och håll på vin, viltfond och grädde.
- Låt såsen koka ihop tills ca 5 dl återstår. Lägg tillbaka köttet i pannen och låt puttra under lock några minuter. Smaka av med salt och peppar.
- Servera med friterad eller bakad potatis och haricots verts strö över persilja

VIN RÖTT VIN FRUKTIGT & SMAKRIKT

Apothic Red

Winemaker's Blend, 2020

USA, Kalifornien

Flaska 750 ml Box 3000 ml

13,5 % vol.

Produktnummer: Nr 6420

Generöst fruktig smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av björnbärssylt, blåbär, mynta och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, som sällskapsdryck eller till milda ostar.

