

Kalvfilé med potatis- o tryfflepuré

varm sallad på savoykål, murklor, sparris, och sidfläsk samt rödvinssås

Ingredienser

0,8 kg Kalvfilé, mittbit (ca 180g/pers)

Färska örter: timjan, basilika, rosmarin och persilja

Olja

Smör

Salt

Svartpeppar

SÅS:

1 Vitlökar, lätt krossade

0,5 dl Rotselleri, tärnad

3 Schalottenlökar, hackade

1 bit rökt Sidfläsk, tärnad

Smör

2 tsk Råsocker

3-4 msk Tomatpuré

3,5 dl Rött Vin

0,5 l Kalvfond

Salt

Vitpeppar

Maizena

6-8 msk Smör

PURÉ:

0,8 kg Mandelpotatis

1,2 dl Mjök

1,5 dl Vispgrädde

50 g Smör

Salt

Vitpeppar

1 tsk Tryffelolja

VARM SALLAD:

1 l Toppmurklor

0,75 l Savoykål i bitar

12 Gröna Sparrisar i bitar

200 g Lättrökt Sidfläsk, tärnat

Smör

Flingsalt

Svartpeppar

Olivolja (av hög kvalitet)

Gör så här

SÅS:

Rosta vitlöken i ugn tills den har fått fin färg.

Fräs rotselleri, schalottenlök, rostad vitlök och sidfläsket i smör.

Tillsätt råsockret och låt det karamellisera lätt, tillsätt tomatpurén och rödvinet, låt det hela reducera något,

Slå på kalvfonden och reducera ner till cirka hälften.

Smaka av med salt och peppar, sila av. Red därefter av med maizena till lagom konsistens.

Montera med smör i såsen strax före servering.

POTATS- OCH TRYFFELPURÉ:

Skala och koka mandelpotatisen.

Värm mjölk, grädde och smör.

Pressa potatisen och tillsätt gräddmjölken, smaka av med salt och peppar samt med några droppar tryffelolja.

VARM SALLAD:

Ansa och skär murklorna på längden.

Förväll murklorna 2x5 minuter i vatten som bytes mellan förvällningarna, håll därefter i durkslag och låt rinna av väl.

Skär savoykålen i mindre bitar, koka i ett par minuter i lättsaltat vatten, tillsätt den delade sparrisen och låt koka ytterligare ett par minuter, håll av och låt rinna av väl.

Stek sidfläsket knaprigt, tag upp och håll varmt.

Tillsätt smör i pannan och stek murklorna i ca 4-5 minuter.

Blanda därefter i kålen, sparrisen och sidfläsket, krydda med flingsalt och svartpeppar, vänd runt och låt bli varmt.

Ringla över en skvätt olivolja före servering.

KALVFILE:

Sätt ugnen på 125 grader.

Hacka örterna och blanda väl.

Putsa kalvfilén ren.

Bryn filén i olja, tillsätt smör och örterna i slutet och ös över filén.

Tag upp, salta och peppra runt om. Sätt i en stektermometer i mitten av filén. Lägg i ugnsfast form, stek till innertemperaturen är cirka 56-58 grader.

Tag ut köttet och låt vila 10-15 minuter före servering, skär i centimetertjocka skivor.

Lägg den varma salladen som en bädd, placera filén ovanpå, ringla såsen runt om.

Servera potatis- och tryffelpurén à part.

Domaine Bressy Masson Rasteau

2022

Frankrike Rhonedalen

Côtes du Rhône

15 % vol.

Produktnummer: Nr 93195

201:-



Smakrikt, kryddigt vin med inslag av björnbär, svartpeppar, skogshallon, lavendel, blåbär, muskot och lagerblad. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.