



Filet mignon Black & White

Antal portioner 8

Ingredienser

Oxfile	600,0 gram
Kalvfile	600,0 gram
Smör till stekning	4,0 msk
Vit sparris (burk)	2,0 burkar
Krabba (burk)	300,0 gram
Tomater	4,0 styck
Salt & peppar	

Tryffelsås:

Smör	40,0 gram
Vetemjöl	2,0 msk
Köttbuljong	10,0 dl
Madeira	2,0 dl
Soja	2,0 tsk
Tryffel (skivor) <i>olja</i>	60,0 gram 1 tsk

Bearnaisesås:

Smör	300,0 gram
Schalottenlök (hackad)	2,0 msk
Ägg (gula)	6,0 styck
Vatten	6,0 msk
Vinäger	6,0 msk
Persilja	4,0 stjälkar
Vitpeppar (hel)	10,0 korn
Persilja (finhackad)	2,0 msk
Dragon (torkad)	

Potatis:

Potatis	24,0 styck
Schalottenlök	4,0 styck
Smör till stekning	50,0 gram
Matolja till stekning	4,0 msk
Salt & peppar	

Tillagning

1. Tryffelsås: Smält smöret i panna, pudra över mjölet. Rör till jämn redning. Vispa i buljongen och koka i 5 minuter, tillsatt madeira. Färga såsen med soja, smaksätt med salt och peppar. Sila såsen och blanda i tryffel eller tryfflersättning.
2. Bearnaisesås: Smält smöret och låt det svalna av något. Koka peppar, persiljestjälkar, lök, vinäger och vatten i en liten kastrull utan lock. Låt koka till halva vätskan återstår. Sila bort kryddorna och häll tillbaka vattnet i kastrullen. Vispa i äggulorna.
3. Ta fram en stor kastrull och fyll den med vatten, låt koka upp. Vattnet skall vara sjudhett inte koka. Sänk ned den lilla kastrullen i vattenbadet. Sjud under vispning tills äggulorna börjar tjockna. Tag kastrullen från värmen. Tillsätt det smälta smöret i en stråle under kraftig vispning, först en tunn stråle och sedan lite tjockare. Sjud lite till i vattenbadet så såsen blir tjock och blank. Tillsätt hackad persilja och dragon.
4. Skär varje filesort i 4 bitar, platta till dem och krydda. Stek kalvfileerna ca 2-4 minuter på varje sida och oxfileerna ca 1½-3 minuter. Värm sparrisen i sitt spad. Lägg upp köttet på ett uppläggningsfat. Fördela ut tryffelsåsen på oxfileerna, sparrisen och bearnaisesåsen på kalvfileerna. Garnera med krabba och tomater.
5. Servera med Pommes lyonnaise

Skala och skiva potatis tunt. Skala och skiva schalottenlök. Stek potatis i smör och olja. Efter några minuter tillsatt lök till potatisen.