

Ugnsbakad Gösfilé med gratinerad potatispuré

Potatispuré

2 kg	Mandelpotatis eller annan mjölig potatis
2,5 dl	Vitt vin, gärna samma som serveras till maten
2,5 dl	Crème Fraîche
2,5 dl	Finriven ost, gärna Grevé. Ca 150 gr.
60 gr	Smör
1,5 tsk	salt
2,5 krm	Nymald svartpeppar

Ugnsbakad gösfilé

8 st	Stora Gösfiléer
8 msk	Rödlök finskuren
8 msk	Pepparrot riven
8 msk	Gräslök finskuren
	Smör, Kräftstjärtar

Lägg filéerna i en ugnssäker smörad form, salta och peppra. Pensla filéerna med smält smör. Grädda i 175 gr 10-15 minuter. Pensla filéerna 3-4 ggr under gräddningen. Lägg upp filéerna och servera med potatispuré.