

Renfilé med rödvinssås, potatispuré med karljohan och vaniljrostade rotsaker

Vanilj återfinns som smaksättning av både såsen och rotsakerna.

Det här behövs till 8 pers:

800 g renytterfilé

1 tsk salt

2 krm peppar

1 msk smör

Rödvinssås:

2 vaniljstänger

2 schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

3 katrinplommon

1 msk smör

2 msk råsocker

4 stjälkar färsk timjan

1 flaska rött vin, 75 cl

t ex Il Nostro Grecanico

(22803) 49 kr

4 dl vatten

1 dl konc kalvfond

1 msk maizena majsstärkelse

2 msk smör

1/2 tsk salt

1 krm peppar

1 1/2 msk råsocker

Potatispuré:

1,6 kilo mjölig potatis,

gärna mandel-

300 g västerbottensost

30 g torkad karljohanssvamp

(3 dl)

ca 4 dl het mjölk

50 g smör

2 krm vitpeppar

Vaniljrostade rotsaker:

300 g morötter

300 g kålrot

300 g palsternacka

50 g smör

frön från 2 vaniljstänger

2 tsk flingsalt

ev peppar

Servering:

färsk timjan

Gör så här:

1. Rödvinssåsen: Klyv vaniljstängerna, skrapa ur fröna och spara dem till rotsakerna. Skala och grovhacka schalottenlök, vitlök och katrinplommon.

Smörfräs hacket utan att det tar färg. Tillsätt råsocker, timjan och de urskrapade vaniljstängerna.

Häll på vin, vatten och fond och koka ihop mängden till ca 7 dl. Sila buljongen.

Hit kan såsen förberedas.

Vid servering värms buljongen och reds med maizena utrörd i lite vatten. Vispa slutligen ner en smörklick och smaka av med salt, peppar och råsocker.

2. Potatispurén: Skala och koka potatisen i saltat vatten.

Riv osten. Bryt svampen i mindre bitar och lägg den i blöt i 3 dl hett vatten ca 15 minuter.

3. Häll av potatisvattnet, ånga av potatisen. Tillsätt den heta mjölken och smöret och vispa till mos med elvisp. Vänd till sist ner osten och den väl avrunna svampen. Smaka av med salt och peppar och lägg upp i smorda portionsformar eller i ett par större gratängformar.

Hit kan purén förberedas.

Gratinera den inför serveringen 225° ugn ca 10 minuter.

4. Vaniljrostade rotsakerna:

Skala och skär rotsakerna i strimlor. Smält smöret och blanda ner vaniljfröna. Lägg rotsakerna på bakplåtspappersklädd plåt. Häll över vaniljsmöret och blanda väl. Salta och rosta i 250° ugn ca 30 minuter.

Rör om var tionde minut.

5. Köttet: Salta, peppra och bryn köttet runt om i smör - detta kan göras ett par timmar före servering.

Färdigstek inför serveringen 150° ugn till 60° innertemp 20 min. Ta ut och låt köttet vila smörpapper en stund innan det skärs upp.

Arrangera portionerna på varma tallrikar och garnera med färsk timjan.

Detta recept fanns i nummer JS av Allt om Mat från 2004 på sidan 70.