

recept.nu

Gorgonzolaspäckad filé

Kock: Leif Mannerström TV-program: Mannerströms viltkokbok

Här talar vi nostalgi och riktigt käk. På restaurang Johanna lagade vi den här med oxfilé, och folk var som galna och bara beställde och beställde, till slut fick vi ta bort den från menyn. Vi ville ju servera annat gott också!

Antal portioner: 4

7 1/2 st ox- eller älgturnedos (à ca 200 g)

400 200 g mogen gorgonzolaost (gärna Colombo)

smör till stekning

8 1/2 cl gin

6 3 st schalottenlökar, finhackade

12 1/2 cl rödvin

8 1/4 dl viltfond, hemkokt

4 1/2 dl vispgrädde

salt och peppar

friterad eller bakad potatis

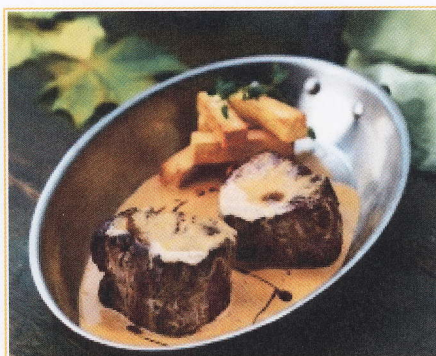


FOTO: TOMAS YEH

Tips

Fond

Har du ingen hemkokt fond kan du använda dig av en färdig. 1.5 matskedar motsvarar ugenfär 5 deciliter fond. För exakta mått, läs på din förpackning.

Gör så här

1. Skär upp en ficka i sidan på varje köttbit. Tryck in ca 1/2 msk gorgonzola i varje bit. Salta och peppra.
2. Bryn köttet hastigt i smör i en stekpanna.
3. Stäng av köksfläkten och häll på gin, låt flamblera hastigt. Ta upp köttbitarna, tillsätt lite smör i pannen och fräs löken lätt.
4. Smula ner resten av osten och häll på vin, viltfond och grädde.
5. 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.
6. Servera med friterad eller bakad potatis.

Sponsrade erbjudanden

Bakad potatis i ugn 1 Info

[Klicka här för att skriva ut](#)

Inga ingredienser

Använd jämnstora potatisar, helst av mjölig sort som King Edward, Provita, Magnum Bonum, Hertha eller Matilda. Beräkna 1-3 potatisar per portion, beroende på storlek och om de ska serveras som förrätt eller huvudätt. De kan vara större eller mindre men bör vara jämnstora så att de blir färdiga samtidigt. Sätt ugnen på 200°. Borsta potatisarna väl. Stick i varje potatis med en grov nål, annars kan de "explodera" i ugnen under bakningen. Lägg potatisarna direkt på ugnsgallret mitt i ugnen eller i en långpanna eller på ett ugnssäkert fat. Saltbädd är onödigt. Baka potatisen tills den är mjuk, prova med en provnål. Medelstor potatis är färdig på ca 45 minuter, större potatis på ca 1 timme. Om potatisen sveps i aluminiumfolie blir den mer fuktig inuti och bakningen tar längre tid än utan folie. Potatisen kan också ugnsbakas i 175°, tex brevid en kötträtt som steks i ugnen. Bakningstiden ökar då med ca 15 minuter. Skär ett kryss i varje potatis när de är färdiga och tryck ihop dem från sidorna så att krysset öppnar sig. Lägg i en klick smör eller bordsmargarin och dofta över lite paprikapulver eller sätt i en dillvippa. Servera den bakade potatisen med olika tillbehör i skålar, tex hackat hårdkokt ägg blandat med hackad dill, storkornig kaviar, gärna löjrom, eller hackade anjovis- eller matjesillsfiléer, hackad rödlök eller tunt skivad purjolök och gräddfil eller creme fraiche.

Receptet är hämtat från www.recept.org