

Helstekt kalvfilé med råstekt potatis, rödvinssås och kryddsmör

CA 1 TIMME

KRYDDSMÖR

100 g rumsvarmt smör
3 vitlöksklyftor, pressade
½ dl finhackad persilja
1 tsk grillkrydda

KALVFILE

1 kg kalvfilé, putsad
2 msk finhackad
bladpersilja
salt och nymald
svartpeppar

RÖDVINSSÅS

1 gul lök, finhackad
1 msk smör till stekning
1 ½ msk strösocker
2 dl rött vin
1 dl vatten
2 msk koncentrerad
kalvfond

1 msk honung

½ msk majsstärkelse +
1 msk vatten
salt och nymald
svartpeppar

RÅSTEKT POTATIS

8 potatisar, borstade och
tunt skivade
smör och olja till
stekning
1 dl finhackad salladslök
flingsalt och svartpeppar

TILL SERVERING

ca 70 g knaperstekt
sidfläsk
250 g grön sparris,
lättkokt
1 knippe späda morötter,
lättkokta

Blanda samtliga ingredienser till kryddsmöret. Rulla in i plastfolie och lägg i frysen.

Sätt ugnen på 125 grader. Salta och peppra köttet. Bryn filén runt om och rulla sedan i persilja. Efterstek i ugnen tills innertemperaturen är 58 grader, det tar ca 30 minuter. Låt köttet vila i aluminiumfolie i ca 15 minuter.

Fräs löken i smör och strö över sockret. Tillsätt vin, vatten, fond och honung. Koka upp och sänk värmen. Låt småkoka ca 10 minuter utan lock. Rör om då och då. Sila av såsen och red av med majsstärkelse utrört i kallt vatten. Koka upp och smaka av med salt och peppar

Stek potatisen i smör och olja i stor panna tills den är mjuk och har fått färg. Fräs salladslöken separat och blanda den sedan med potatisen. Smaka av med salt och peppar.

Skär köttet i skivor. Knaperstek fläsket och strö det över köttet. Servera potatis och primörer tillsammans med kött, sås och kryddsmör.

