

Fänkålspanerad kalvfilé med choronsås

2 kg kalvfilé
8 morötter
5 msk fänkålsfrön
20 champinjoner
10 bakpotatisar
salt, peppar, socker, olivolja & smör

Dela morötterna på längden och skär ut fyrkantiga kuber ur bakpotatisarna. Koka potatisen i saltat vatten ungefär 5 minuter. Lägg upp tillsammans med morötterna på en plåt och skvätt över en aning olivolja samt strö lite socker över morötterna.

Rosta i ugnen ungefär 40 minuter vid 225 °C eller tills kuberna blivit mjuka igenom. Stek potatiskuberna runt om i smör och olivolja tills de är gyllenbruna runt om innan serveringen. Ge även morötterna en vända så de blir varma.

Putsa kalvköttet fritt från senor och hinnor. Klappa in köttet med mortlade (ej för fin) fänkålsfrön, salt och peppar. Stek köttet i olivolja och smör runt om tills det blivit gyllenbrunt, sätt sedan in i ugnen på 200 °C tills det är 60 °C. Tag ut och låt det vila.

Stek champinjonerna i skivor tills de blir knapriga.

Lägg upp alla ingredienser och köttet i tjocka skivor, servera med choronsås.

Choronsås:

8 äggulor

500 g smör

6 msk dragon, torkad eller färsk

2 tsk vitvinsvinäger

2 schalottenlökar

1 dl vatten

2 msk tomatpuré

1 tsk cayennepeppar

Finhacka schalottenlöken och fräs på svag värme i lite smör. När den blivit genomskinlig, tillsätt dragon och låt fräsa med i någon minut. Tillsätt vinägern och vattnet, låt detta reduceras till nästan all vätska har försvunnit. Låt detta kallna och vispa sedan ihop med äggulorna i en kastrull. Smält smöret.

Fyll tex en stekpanna eller liknande med vatten, låt detta puttra upp. Tillsätt sedan smöret (vilket skall ha ungefär samma värme som äggen) i små omgångar ner i äggblandningen, vispa hela tiden. Kastrullen med äggblandningen ska under smörtillsättningen vara i vattnet, men akta så det inte blir för varmt då såsen lätt kan skära sig.

När allt smör blandats med äggblandningen så skall det vara en tjock fin sås.

Blanda i tomatpurén och eventuellt en aning extra salt samt cayennepeppar.