

Huvudrätt

Rökt renytterfilé med potatisfondant, svamp., rättika, äppelsallad och glaserade rödbetor

9 portioner

Drygt 1,5 kg renytterfilé

Timjan

Salt och peppar

Rökglace

Potatisfondant

9 stora potatisar (bakpotatis)

2 gula lökar

4 morötter

6 lagerblad

12 svartpepparkorn

8 kryddpepparkorn

2 dl Lagavulin

Kalvbuljong

Portvinssky

375 ml portvin

Fonden från potatiskoket

Salt och peppar

2 msk smör

Svamp de lux

2 dl finhackade toppmurklor eller liknande svamp

2 schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

2 dl vitt vin

2 dl grädde

Salt och peppar

Rättiksskivor

Rättika, 1 skiva per portion

½ dl. ättika

1 dl socker

1½ dl vatten

Kålrabbi och äppelsallad

2 dl fina kuber av kålrabbi

2 dl fina kuber av Granny Smith-äpple

Smörklick till stekning

Salt och peppar

Ugnsbakade rödbetor

18 små rödbetor

2 msk smör

2 msk olivolja

*Timjan, salt och peppar
Honung
Balsamicovinäger*

Gör så här

1. *Putsa köttet, gnid det sedan med rökglace. Låt dra 30 – 60 minuter. Torka av köttet och krydda med timjan och peppar och låt vila en stund.*
2. *Salta köttet.*
3. *Bryn köttet hastigt så att det får färg.*
4. *Sätt in i ugn med temperatur 70 grader och stek till 56 grader (tar ca 25-30 minuter).*

Potatisfondant

1. *Skala och skär till potatisen.*
2. *Hacka grönsakerna.*
3. *Bryn potatisen hårt på båda sidorna.*
4. *Lägg potatisen i ugnform med grönsaker och kryddor samt kalvbuljong och whisky så att det nästan täcker potatisen.*
5. *Baka av i 120-gradig ugn tills potatisen är mjuk.*
6. *Ta upp potatisen och spar fond samt övriga grönsaker. Hit kan förberedas och fondant värms på i ugn strax före servering.*

Portvinssky

1. *Reducera portvinet till hälften. Häll i buljongen med grönsakerna och reducera åter till hälften. Sila av såsen och smaka av med salt och peppar.*
2. *Klicka i smör vid servering.*

Svamp de lux

1. *Finhacka lök och svamp*
2. *Reducera lök/svamp med vinet tills nästan allt vin är borta.*
3. *Slå på grädde och reducera til tjock konsistens under ständig omröring.*

Rättiksskivor

1. *Koka upp vatten, ättika och socker.*
2. *Skär rättikan i samma storlek som potatisen, men cirka 5 mm tjocka.*
3. *Sjud rättikan mjuk i lagen.*

Kålrabbi och äppelsallad

1. *Stek kålrabbin.*
2. *Blanda ihop med äpple, salta och peppra.*

Ugnsbakade rödbetor

1. *Baka av rödbetorna i 180-gradig ugn tills de är mjuka.*
2. *Skala och glasera dem i honung och balsamicovinäger före servering.*