

Helstekt ört- och baconfylld kalvfilé

12 portioner

2 kg kalvfile
3 paket bacon
2 rödlökar i tunna skivor
4 finhackade vitlöksklyftor
1,5 dl finhackade färska örter
salt och grovmalen svartpeppar
25 g smör eller margarin



Gör så här:

Putsa kalvfilén

Skär baconet i små bitar och stek dem tillsammans med lök och vitlök tills allt fått fin färg

Låt blandningen rinna av i sil och blanda sedan ner den i de finhackade örterna.

Gör ett hål i mitten, genom hela filén (använd t.ex. ett brynstål eller liknande) och utvidga hålet så pass att du kan fylla filén med ört- och baconblandningen.

Bind därefter upp filén så att den blir jämntjock.

Salta och peppra rejält och bryn den runt om i stekpanna.

Smörj en ugnsfast form ordentligt, och placera köttet i formen.

Stick in en termometer i köttet så att dess spets hamnar i mitten av fyllningen.

Stek filén i 175 grader i ca 20-30 minuter, tills termometern visar 55 grader, då är köttet rosa.

Tag ut köttet ur ugnen och låt det vila i ca 5-10 minuter innan du skär upp det.

Servera tillsammans med fransk potatiskaka , murkelsås och smörsvängd sparris.

Murkelsås

12 portioner

2 burkar konserverade murklor
1 finhackad gul lök
25g smör
3-4 msk vetemjöl
2 dl vatten
1 msk vilt- och kantarellfond på flaska
2 dl vitt vin
6 dl vispgrädde
3 tsk salt
1 tsk vitpeppar

Gör så här:

Häll bort spadet från murklorna och hacka dem grovt

Smält smöret i en kastrull och fräs löken och murklorna i ca 5 minuter utan att löken tar färg.

Tag kastrullen från värmen och strö över mjölet.

Vispa ner vattnet, lite i taget och tillsätt därefter fond och vin.

Låt koka upp och vispa ner grädden.

Låt småkoka i 10 min och smaka av med salt och peppar.

Värm försiktigt upp såsen i kastrull och servera.

Smörsvängd sparris

12 portioner

36 gröna sparrisar
25g smör
salt

Gör så här:

Om sparrisen är frusen, låter du den tina i svalt lättsaltat vatten.

Om den är färsk skär du av den nedersta, grova delen och lägger den i kokande, lättsaltat vatten i ca 1-2 minuter, beroende på storlek, eller tills den är mjuk, men har kvar sin spänst,

Kyl den därefter snabbt i isvatten för att den skall behålla den fräscha gröna färgen.

Häll av vattnet och hetta upp smöret i en stekpanna eller vid kastrull.

Lägg försiktigt ner sparrisen och fräs den helt kort i smöret, "snurra" pannen så att sparrisen blir täckt med smör runt om.

Servera genast tillsammans med filén, potatiskakan och murkelsåsen.

Fransk potatiskaka

12 portioner

30-35 medelstora potatisar av fast sort
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
100 g smör
3 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar

Gör så här:

Skala och skiva potatis och lök i tunna skivor.

Smörj en långpanna väl och varva potatis och lök i pannen.

Tryck till ordentligt

Finhacka vitlöksklyftorna och strö dem över potatisen.

Salta och peppra

Klicka över smöret och täck med folie.

Grädda i ugnen i ca 225 grader i 20 minuter.

Tag av folien och grädda i ytterligare 20 minuter

Skär upp i bitar och servera genast, gärna garnerad med kvistar av färsk dragon