

Krondyrfilet

Mandag 4. april 2016

Ingredienser

600 gr. krondyrfilet
Smør til stegning
Salt, peber

Sauce

2 skalotteløg
3 spsk. balsamico eddike
2 dl. Kraftig rødvin
Vildtbouillon
Maizena
Olie
Ribsgele
1-2 tsk. danablue
Lidt fløde

150 gr. Grønne druer
100 gr. Mandler uden skind
250 gr. Champignoner

1 kilo kartofler
Olie, smør
Salt, peber
1 håndfuld solsikkekerne

Fremgangsmåde

Befri fileten for evt. sener, gnid med salt, peber.
Varm panden op og kom en klat smør på, brun fileten. Steg den færdig i ovnen ca. 10-15 minutter.
Kernetemperatur ca. 56 grader
Lad den stå og trække under stanniol

Sauce

Sauter de hakkede skalotteløg, i olie.
Tilsæt svampe, som små simrer til al væden er væk, hæld balsamico eddike ved som næsten skal koge væk.
Hæld rødvin ved, og lad det koge halvt ind. Tilsæt vildtbouillon
som nu koger godt igennem, hvorefter det jævnes med maizena.
Smag til med lidt ribsgele og en lille klat blå ost.
Rund evt. af med lidt fløde.

Tilbehør

Halver druerne og steg dem i lidt smør sammen med mandlerne.

Rist champignonerne og bland dem med mandler og druer.

Kartofler

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver.

Smør et fad og læg et lag kartoffelskiver i fadet, pensl med olie og smør. Drys med salt og peber.

Læg et lag ovenpå i pæn orden og pensl med olie og smør. Drys salt og peber på, afslut med et drys solikkekerne.

Bages ved 200 grader i ca 30- 40 minutter mærk om de er møre.