

Kalvefilet med portebellosauce

Mandag 8. Oktober 2018

Ingredienser

ca. 1,2 kilo kalvefilet
Salt, peber

Sauce

25 g smør
300 g portobello svampe i 1 cm skiver
¼ liter Madlavningsfløde 18%
50 g grofthakkede hasselnøddekerner
sky fra stegen - i alt 1½ dl
¾ tsk. groft salt
friskkværnet peber
1 spsk. saucejævner
evt. kulør og lidt kalvefond

Kartofler

4 store bagekartofler (ca. 850 g)
½ knoldselleri i grove stykker
½ pastinak i grove stykker
1 liter vand
3 små hakkede fed hvidløg
¾ tsk. groft salt
friskkværnet peber
1 spsk. smeltet smør
25 g fintrevet parmesanost
salt og groft kværnet peber

Porrer m. bacon

6 stykker porrer, det hvide ca. 10-12 cm.
Bacon

Fremgangsmåde.

Fjern den store sene, som sidder under fedtkanten. Rids kalvekødets fedtkant. Drys med salt og peber. Brun stegen på en pande, kun til den har fået skorpe.

Sæt stegen i ovnen v. 200 grader i ca. 30- 40 minutter afhængig af tykkelse.

Lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Kartofler

Skræl kartoflerne og skær enderne af. Kom kartoffelender, selleri og pastinak i en gryde med kogende vand og kog grøntsagerne ved svag varme og under låg i ca. 15 min. eller til de er møre. Hæld vandet fra, tilsæt hvidløg, salt og peber og mos grøntsagerne

Skær midterstykkerne af kartoflerne i papirtynde skiver. Læg, på en plade med bagepapir, ca. 1/3 af kartoffelskiverne taglagt i 6 små cirkler. Fordel en portion mos på de 6 cirkler og derefter en gang skiver, en gang mos og til sidst en gang skiver. Pensl det øverste lag med fedtstof og bag kartoffelmedaljerne midt i ovnen. Drys de varme kartoffelmedaljer med revet ost.

Sauce

Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg svampene i ca. 3 min. Kom fløde, nødder, sky, salt og peber ved svampene. Tag panden af varmen og drys med saucejævner. Bring saucen i kog og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.

Porrer m. bacon

Porrerne gives et kort opkog, skylles i koldt vand. Læg dem på et viskestykke eller køkkenrulle for at dryppe af.

Vikl 1 eller 2 skiver bacon om. Steg dem i ovnen v. 200 grader til de er møre og baconen sprød.