

Krondyrfilet m. kartoffelmedaljer

mandag 26. januar 2015

Ingredienser

600 gr. krondyrfilet
Smør til stegning
Salt, peber

Medaljer

4 store bagekartofler (ca. 850 g)
1/2 knoldselleri i grove stykker
1 pastinakker i grove stykker
1 liter vand
3 små hakkede fed hvidløg
3/4 tsk. groft salt
friskkværnet peber
1 spsk. smeltet smør
25 g fintrevet parmesanost

Sauce

3 skalotteløg
1 fed hvidløg
3 spsk. balsamico eddike
2 dl. Kraftig rødvin
Vildtboullion
Maizena
Olie
Lidt fløde

400 gr. svampe

4 porrer
1 pakke bacon

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.
Lad den stå og trække under stanniol.

Sauter de hakkede skalotteløg, og hvidløg 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 vildtboullion som nu koger godt igennem, hvorefter det jævnes med maizena.
Smag til med lidt ribsgele og en lille klat blå ost.

Skral kartoflerne og skær enderne af. Kom kartoffelender, selleri og pastinak i en gryde med kogende vand og kog grønsagerne 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 grønsagerne.

Skær midterstykkerne af kartoflerne i papirtynde skiver. Læg på en plade med bagepapir, ca. 1/3 af kartoffelskiverne taglagt i 8 små cirkler. Fordel en portion mos på de 8 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 parmesan ost.

Bages ca.40 min. ved 200°.

Tip

Kartoffelmedaljerne kan laves et par timer i forvejen og lunes lige inden serveringen.

Brug det hvide af porren, kog den ca. 5 minutter køl af.

Rul bacon rundt om den , steg den i ovnen til baconen er sprød ca. 10 minutter afhængig af størrelsen

Rist svampene.