



Recept

Viltfilé med grön sås & hasselbackspotatis

FÖR 4 PERSONER

600-800 g älg- eller hjortfilé

smör

finhackad charlottenlök

grovkrossad svartpeppar

flingsalt

HASSELBACKSPOTATIS:

12-16 små potatisar

12 körsbärstomater

8-12 stora champinjoner

SÅS:

1 dl olivolja

1 knippa persilja

1 msk kapis

1 vitlöksklyfta

lite citronsaft

salt

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisarna och skiva dem nått och jämnt rakt igenom. Rulla dem i olivolja, salta och lägg dem i ugnen. Räkna med att de är färdiga efter ca 45 minuter eller lite mer beroende på hur stora de är.
2. Enklast är att göra såsen i mixer. Stavmixer fungerar utmärkt. Ett alternativ är att stöta ihop den i mortel. Plocka persiljebladen från stjälkarna och lägg bladen tillsammans med olja, kapis och vitlök i ett kärl. Kör med mixern till en slät sås. Smaka av med salt och citron.
3. Skär filéerna i tjocka skivor. Bryn smör i en panna. Köttet får inte vara kallt när man lägger det i pannan, då kyla pannan ner och ytan blir grå i stället för vackert brynt. Salta och peppra runt om före stekning. När ytan är vackert gyllenbrun sänker man värmen och låter köttet långsamt bli genomvarmt. Filé kan serveras blodigt till dem som önskar. Tryck försiktigt med fingret på köttet för att kontrollera hur pass genomstekt köttet är. Är motståndet litet är köttet fortfarande blodigt, stumt betyder genomstekt.

Receipt

4. När potatisen har cirka femton minuter kvar lägger du i tomaterna i ugnen. Champinjonerna skär du i kvartar och steker i smör på spisen. Salta lätt och kör ett par varv med svartpepparkvarnen.
5. Finhacka en schalottenlök. Vid servering lägger du en klick smör och en liten driva hackad lök på varje köttbit. Lite flingsalt och ganska generöst med grovkrossad peppar kröner anrättningen.

SERVERINGS TIPS:

Potatisen, tomaterna och svampen serveras tillsammans, överdroppade med den vackert gröna såsen.

Vinförslag: Cline Zinfandel nr 22283