



# Recept

## Rådjursfilé med chokladsås

### FÖR 4 PERSONER

600 g rådjursytterfilé

1 msk smör

1 msk rapsolja

Salt och nymalen svartpeppar

### PRESSAD POTATIS:

500 g potatis

100 g rotselleri

salt och nymalen svartpeppar

### CHOKLADSÅS:

1 finhackad charlottenlök

1 msk smör

2,5 msk ljust muscovadoråssocker

4 dl rödvin

4 dl vatten

1 msk balsamvinäger

3 msk koncentrerad vilt och kantarellfond

2 msk maizena

1 msk vatten

1 msk kakao av bra kvalitet

2 msk smör

nymalen svartpeppar

### ROSTAD RÖDLÖK:

3 rödlökar

Rapsolja

Salt

### FÖRBEREDLSER:

Rostad rödlök: Skala löken, skär i tunna ringar och sprid ut dem på bakpappersklädd plåt. Pensla med olja. Rosta i ugn, 100 grader i ca 1 timme. Vänd på lökringarna efter halva tiden och pensla igen med olja.

Såsen: Finhacka schalottenlöken och låt den mjukstekas tillsammans med smöret. Häll i sockret och låt det smälta. Häll på vin, vatten, vinäger, och fond och låt såsen koka ihop till 3 dl. Sila bort löken. Gör gärna detta dagen före eller på morgonen. Såsen blir godare om den får stå och dra.

Snygga till köttet, torka av det och ta bort senor. Låt köttet bli rumsvarmt.

# Receipt

## TILLAGNING:

1. Hetta upp en panna med smör och rapsolja. När fettets fått lite färg, lägg i filéerna och stek runt om så de får en fin yta, ca 5 min.
2. Lägg över i en ugnsfast form och efterstek på 175 grader i 5-8 minuter så att de fortfarande är lite rosa i mitten (inntertemperatur 60 grader). Låt vila under folie före servering. Salta och peppra.
3. Skala, koka och pressa potatisen och rotsellerin samtidigt. Låt var och en salta och peppra vid serveringen för att inte förstöra luftigheten i moset genom att röra om.
4. Tag schalottenlökslagen och blanda i skyn som blir kvar efter stekningen i panna och ugn från filéerna. Blanda därefter ut maizenan med vatten och tillsätt kakaon. Vispa ner i såsen. Ge den ett uppkok före servering så att den tjocknar något. Tillsätt smöret som avslutning så blir såsen blank och fin. Smaka av med nymalen svartpeppar.

## SERVERINGS TIPS:

Servera i skivor tillsammans med varm chokladsås, pressad potatis och rostade lökringar.

Vinförslag:

Barbera d'Asti Vigneti Croja

2106