



Recept

Helstekt vildsvinsytterfilé Charlemange

4 personer

Champinjonstuvning:

400 g champinjoner
1 liten gul lök, hackad
3 dl grädde
1 tärning hönsbuljong
Maizena express ljus

Bearnaisesås:

3 äggulor
2 msk rödvinvinäger eller dragonvinäger
2 msk torkad dragon
1 dl persilja, hackad
2-3 dl smält smör
tabasco, worcestersås

Gör så här:

1. Putsa filén, bryn den runt om och krydda med salt och peppar.
2. Stek klart i ugn på 175 grader 8-15 minuter beroende på tjockleken.
3. Skiva champinjonerna och bryn dem tillsammans med den hackade löken i en kastrull, krydda med salt och peppar.
4. Häll i grädden och smula ner buljongtärningen, låt koka upp, smaka av och red med maizena till en tjock stuvning.
5. Vispa äggulorna och vinägern i en skål i ett sjudande vattenbad tills konsistensen blir krämig.
6. Tag ur skålen från vattenbadet och droppa i smöret under vispning. Krämen och smöret skall vara ungefär lika varma.
7. Smaka av med salt, peppar, tabasco, worcestersås och eventuellt lite mer vinäger. Blanda i den hackade persiljan.
8. Skiva köttet i tunna skivor. Häll i champinjonstuvningen på ett ugnsfast fat och lägg på köttet. Toppa med bearnaisesåsen. Gratinera i ugnen på 225 grader cirka 3-5 minuter.
9. Servera med lökfrästa bönor och stekt kulpotatis.

Vinförslag:

Meerlust Rubicon 2003 Meerlust Estate, Stellenbosch, Sydafrika.

Artnr 202601