



Helstek fläskfilé med palsternackscreme, skogschampinjon och cognacsgräddsås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Lyxa till helgens middag med helstek fläskfilé och några enkla tillbehör.



INGREDIENSER

700 g fläskfilé
stubbs beef rub

Palsternackscreme

500 g palsternacka, skalad och tärnad
50 g smör
1 tsk salt

Bakade grönsaker

2 huvuden broccoli
1 ask romanticatomater
olivolja

Skogschampinjon

20 st skogschampinjoner
75 g smör
salt

Cognacsgräddsås

5 dl vispgrädde
0.5 dl cognac
2 tsk tomatpuré
2 msk kalvfond
1 tsk soya

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gnid in kryddorna i köttet och bryn runt om i panna med smör. Lägg filén i en ugnform och sätt in i ugnen på 100 grader tills innertemperaturen är 68 grader (svenskt kött, annars 70 grader). Ta ut och låt vila under folie i 10 minuter. När köttet är färdigt höjer du temperaturen på ugnen till 200 grader och sätter in grönsakerna.
- 2** Koka palsternackan mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och mixa slätt med mixerstav tillsammans med smöret, smaka av med salt.
- 3** Koka upp alla ingredienser till såsen och låt den sedan puttra på svag värme tills den tjocknar. Smaka av med salt och vitpeppar.
- 4** Dela broccolin i buketter och lägg dem på en plåt med bakpapper. Halvera tomaterna på längden och lägg på plåten. Ringla över lite olivolja och sätt in i ugnen på 200 grader när köttet är färdigt. Baka grönsakerna i 5-10 minuter.
- 5** Hetta upp en kastrull med smöret och bryn champinjonerna, salta lätt.
- 6** Skär upp fläskfilén och lägg upp tillsammans med tillbehören.