KÖTT

Kalvytterfilé med rödvinssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **70 min** Portioner: **4**

70

Här handlar det om filén, inte steken, och den ska absolut vara rosa inuti.

INGREDIENSER

700 g kalvytterfilé
flingsalt och svartpeppar
smör och rapsolja till stekning

Rödvinssås

0.5 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
4 st champinjoner
rapsolja till stekning
1 dl rött vin
2 dl köttbuljong
100 g rumsvarmt smör

Stekt svamp

150-200 g ostronskivling eller annan svamp
smör till stekning
salt och peppar

Tillbehör
kokta haricots verts
pressad potatis

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175°.
2. Salta och peppra filén. Hetta upp en stekpanna med smör och rapsolja och bryn filén runtom. Lägg filén i en ugnsform.
3. Ställ in filén i ugnen och ugnsbaka den i 40?50 minuter tills innertemperaturen är 60°. Låt vila.
4. Skala och finhacka löken och vitlöksklyftan till rödvinssåsen. Skiva champinjonerna. Hetta upp rapsolja i en stekpanna och stek löken och champinjonerna tills de fått färg. Häll ner vinet och köttbuljongen. Låt koka ihop tills knappt hälften återstår. Sila såsen. Vispa ner smöret, lite i taget, strax före serveringen.
5. Skär svampen i bitar och stek den i smör i en stekpanna, salta och peppra.
6. Skär köttet i tunna skivor, häll såsen över köttet, strö över svampen och servera med pressad potatis och kokta haricots verts.