

RENKALVYTTERFILÉ MED GRÖNPEPPARSÅS, BROCCOLI, KÅLROTS- RULLE MED MANDELPOTATISMOS

FÖR 10 PORTIONER

- :: 1,5 kg renkalvytterfilé
- :: 1 kg kålrot, skalad
- :: 1,5 kg skalad mandelpotatis
- :: 3-4 dl kokande mjölk
- :: 75 g smör
- :: salt och riven muskotnöt
- :: broccoli

Grönpepparsky

- :: 5 dl kalvsky (buljongtärning)
- :: 1-2 dl grädde
- :: 1-2 msk grönpeppar i lag
- :: (senor, paryrer och 5 krossade enbär)
- :: maizena

1. Koka den hela kålroten i saltat vatten tills den är mjuk. Ställ in i avkylningsskåp.
2. Koka mandelpotatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Häll av vattnet och "ånga" den.
3. Pressa genom purépress och lägg i smör och det mesta av mjölken, vispa moset luftigt och smaksätt med salt och lite muskot. Behövs det mer mjölk?
4. Parera ytterfiléen.
5. Fräs paryrer och enbär i fett, tillsätt kalvsky och låt det koka sakta 30 minuter. Sila skyn.
6. Skär den kalla kålroten i tunna skivor på skärmaskinen, fördela moset jämnt i mitten av kålotsskivorna och rulla ihop.
7. Salta och peppra ytterfiléen, bryn den runt om och ställ in i 120° varm ugn, sätt i stektermometer och stek tills kärntemperaturen är 58°. Låt vila 15-20 minuter.
8. Koka upp den silade skyn med grädde, lägg i grönpeppar och låt såsen koka en stund, red med lite maizena utört i vatten. Smaksätt med salt.
9. Värm kålrotsrullarna i ugnen. Ge broccolin ett uppkok i saltat vatten.
10. Lägg 2 rullar och en broccoli på varje tallrik, håll en spegel av sås vid sidan om och lägg på det trancherade köttet.



IDRÉ REN AB

"EN REN SMAKUPPLEVELSE"