

Vildsvinsfilé med pommes Dösjebro o Grönpepparsås

POTATIS

1 kg fast potatis
150 g smör
1 god bit riven prästost
1 skvätt grädde
3 vitlösklyftor
Färsk timjan
Tryffel

SÅS

5 dl Kalvbuljong
1 dl rött vin
2 dl Grädde
1 dl Cremefraiche
1 skvätt konjak
1 msk tomatpure
1 msk dijonsenap
1 – 2 Scharlottlökar
Grönpeppar efter smak

SÅS

Finhacka löken, krossa grönpepparn och fräs allt några minuter i smör och olja tills fin färg.

Tillsätt tomatpuré och fräs någon minut till. Tillsätt därefter vinet och låt koka upp. Häll sedan på buljong och låt reducera något, slå sedan på resterande ingredienser och smala av.

POTATIS

Skala och skiva potatisen tunt på mandolin. Finhacka vitlöken lägg i kastrull med smöret och låt det smälta. Låt stå en stund så vitlöken mognar i smöret. Varva potatis med ost, mellan varje skiva tätt stående i portionsformar. Slå sedan på det silade smöret och en skvätt grädde så det rinner ner mellan skivorna

Baka sedan i ugn 30 -40 minuter. Kan med fördel göras i förväg o värmas innan serveringen

FILÈ

Putsa Viltsvinfilén krydda med salt o peppar och stek den i smör till önskad innertemperatur.

Låt vila innan serveringen