**Hjortfilé med rödvinssås och gratinerad potatismos**

Stek filén hel på hög värme runt om, låt vila inrullad i smörpapper.

Innan servering, lägg på lite timjan, honung, salt o peppar och baka av i ugnen 130grader till en innertemperatur 57-60 grader låt vila än en gång innan servering.

Gör en trad. potatismos ganska tunn, blanda i philadelfiaost till krämig konsistens och smaksätt med lite gåsleverpaté efter tycke o smak. Slå upp i små gratängformar, strö på parmesan och gratinera i ugn.

Tillbehör: Stek upp lite svartkål o låt rinna av på papper så de blir knapriga samt bryn lite kantareller.

Rödvinssås gör ni så här:

Stek 3 finhackade scharlottenlökar, 3 timjankvistar lite dargon, en morot, en bit selleri, lite fransk senap, bryn upp detta och tillsätt sedan lite tomatpuré och därefter 1,5 liter rödvin.

Låt koka tills rödvinet nästan är helt borta, tillsätt då kalvbuljong och låt sjuda en bra stund gärna minst 30 min (inte stormkoka)

Sila bort grönsakerna och slå tillbaka i pannan där du tillsätter en rejäl klick smör.

Vill man ha en mustigare sås, sparar man såsen från första koket och gör om processen från början och i stället för att tillsätta kalvbuljongen tillsätter man såsen från första koket, detta kan upprepas ytterligare en gång för maximal njutning. Visst det går mycket rödvin men gott blir det.