

# Renfilé med rödvinssås, potatispuré med vaniljrostade rotsaker

## Rödvinssås

Klyv vaniljstängerna, skrapa ur fröna och spara dem till rotsakerna.

1. Skala och grovhacka schalottenlök, vitlök och katrinplommon. Smörfräs hacket utan att det tar färg. Tillsätt råsocker, timjan och de urskrapade vaniljstängerna. Häll på vin, vatten och fond och koka ihop mängden till ca 7 dl. Sila buljongen. Hit kan såsen förberedas.
2. Vid servering värms buljongen och reds med maizena uttrörd i lite vatten. Vispa slutligen ner en smörklick och smaka av med salt, peppar och råsocker.

## Potatispuré:

1. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Riv osten. Bryt svampen i mindre bitar och lägg den i blöt i 3 dl hett vatten ca 15 minuter.
2. Häll av potatisvattnet, ånga av potatisen. Tillsätt den heta mjölken och smöret och vispa till mos med elvisp. Vänd till sist ner osten och den väl avrunna svampen.
3. Smaka av med salt och peppar och lägg upp i smorda portionsformar eller i ett par större gratängformar. Hit kan purén förberedas. Gratinera den inför serveringen 225° ugn ca 10 minuter.

## Vaniljrostade rotsakerna:

1. Skala och skär rotsakerna i strimlor. Smält smöret och blanda ner vaniljfröna.
2. Lägg rotsakerna på bakplåtspappersklädd plåt. Häll över vaniljsmöret och blanda väl. Salta och rosta i 250° ugn ca 30 minuter. Rör om var tionde minut.

## Renfilé:

1. Salta, peppra och bryn köttet runt om i smör - detta kan göras ett par timmar före servering.
2. Färdigstek inför serveringen 150° ugn till 60° innertemp 20 min.
3. Ta ut och låt köttet vila smörpapper en stund innan det skärs upp. Arrangera portionerna på varma tallrikar och garnera med färsk timjan.

## Rätt ugnstemperatur på renfilén

Sophie Berlin: För att få till det med de olika ugnstemperaturerna föreslår jag att man gör så här: Börja med att steka köttet, men ta ut det ett par minuter tidigare och lägg det att vila. Höj därefter värmen och ställ in rotsakerna. När tio minuter återstår ställer du även in portionsformarna, på samma grader. Eftersom de ska gratineras bör de stå högst upp i ugnen. Var uppmärksam så att de inte bränns vid. Köttet kan värmas på något de sista minuterna tillsammans med rotsakerna.



## 8 person(er) **INGREDIENSER**

800 g renytterfilé  
1 tsk salt  
2 krm peppar  
1 msk smör

### **Renfilé**

2 vaniljstänger  
2 schalottenlökar  
1 vitlösklyfta  
3 katrinplommon  
1 msk smör  
2 msk råsocker  
4 timjan, stjälkar färsk  
1 rött vin, flaska, 75 cl  
4 dl vatten  
1 dl kalvfond, koncentrerad  
1 msk maizena, majsstärkelse  
2 msk smör  
0,5 tsk salt  
1 krm peppar  
1,5 msk råsocker

### **Rödvinssås**

1,6 kg potatis, mjölig, gärna mandel  
300 g västerbottensost  
30 g karljohanssvamp, torkad (3 dl)  
4 dl mjölk, het  
50 g smör  
2 krm vitpeppar

### **Potatispuré**

300 g morötter  
300 g kålrot  
300 g palsternacka  
50 g smör  
2 vaniljstänger, frön från  
2 tsk flingsalt  
peppar, eventuellt

### **Vaniljrostade rotsaker**

timjan, färsk