

# TOURNEDOS PÅ FÄRSERAD UNGTUPP FRÅN TOCKAFARMAREN MED CITRUSGLASERAD SVARTROT

Recept: Lennart Vollmer

10 portioner

1 ½ kg ungtuppsfilé  
1 kg kycklingfärs  
1 ½-2 dl grädde  
2 msk olivolja  
2 ägg  
450 g murklor (burk)  
2 gula lökar  
smör  
1 ½ dl madeira

### Portvinsgräddsås

3 små schalottenlökar  
1 liten morot  
2 skivor bacon  
2 tsk olja  
2 msk råsocker  
3 ½ dl portvin  
1 timjankvist  
1 l mörk fond  
100 g smör  
3 dl grädde  
ev. maizena

### Potatispuré

3 kg skalad potatis  
3 dl mjölk  
3 dl grädde  
200 g smör

### Citrusglaserad svartrot

4 svartrötter  
saft av 1 citron  
2 dl vatten  
olja  
1 msk råsocker  
flingsalt  
peppar från kvarn

Blanda kycklingfärs, grädde, olivolja och ägg. Grovhacka murklorna, skala och hacka löken. Fräs svamp och lök i lite smör. Häll på madeiran och låt den koka in. Blanda fräs och kycklingfärs. Smaka av med salt och peppar. Provstek lite färs för att kontrollera kryddningen.

Sätt ugnen på 175°. Ta av skinnet på tuppfiléerna. Dela varje filé i 3 tunna schnitzlar och banka ut dem lätt. Lägg dem på smörat aluminiumfolie och fördela färsen ovanpå. Rulla ihop försiktigt och vrid samman ändarna på folien. Baka i ugn ca 30 minuter beroende på tjocklek eller tills innertemperaturen är 68°. Ta ut och låt vila ca 15 minuter.

**Sås:** Skala och skär schalottenlök och morot i ca 1 cm stora bitar. Strimla baconet. Fräs grönsaker och bacon i oljan tills det fått lite färg. Slå på råsockret och låt det karamellisera. Häll på portvinet och lägg i timjankvisten. Låt sjuda tills det återstår ca ½. Häll på fonden och sjud ytterligare ca 20 minuter eller tills smaken känns kraftig. Sila och häll tillbaka i kastrullen. Vispa i smöret och smaka av med salt och peppar. Vispa i grädden, koka upp och låt koka ihop en stund. Red ev. med lite maizena utört i portvin.

**Potatispuré:** Koka potatisen mjuk. Koka upp mjölk, grädde och smör. Pressa potatisen och vispa ihop med vätskan. Smaka av med salt och peppar.

**Svartrötter:** Skala svartrötterna och skär i bitar. Lägg i kallt vatten med hälften av citronsaften. Ta upp och torka av med papper. Fräs i olja tills svartrötterna fått lite färg. Strö på socker och vänd runt så att det blir karamelliserat. Salta och peppra. Slå på resterande citronsaft och lägg på ett lock tills det är dags för uppläggning.

### Servering

Skär rullarna med tuppfilén i lagom stora tournedos. Knyt om dem med steksnöre och stek lätt i lite smör precis före servering. Servera med tillbehören.