

Vitvinsmarinerad renfilé med räk- och ostfyllda potatishalvor, haricots verts och champagnesås.



Antal portioner: 4

Färdigt på: 1 h + 3 h i kyl

Ingredienser

Vitvinsmarinerat kött: 3 dl vitt vin

3 dl hackad, färsk salvia

2 st pressade vitlöksklyftor

½ st rivet skal och saft från citron

4 msk flytande honung

1 tsk nymald svartpeppar

500 - 600 g renfilé

Champagnesås 2 st schalottenlökar

3 dl matlagningsgrädde

4 msk kalvfond

2 dl champagne eller mousserande vin

Salt & peppar

Potatishalvor 8 st stora fasta potatisar

400 g räkor

100 g riven vällagrad ost

20 g färsk, hackad gräslök

1 dl creme fraiche

1 krm nymald svartpeppar

1 krm salt

Till servering 150 g kokta haricots verts

Linns drycktips

2643 Montecillo Crianza, Bodegas Montecillo, Rioja, Spanien 79:-

Gör så här

1. Marinerat kött

Blanda alla ingredienser till marinaden och låt den stå i 15 min.

2. Dela köttet i 4 portionsbitar. Lägg köttet i en fryspåse och håll över marinaden. Ställ i kylan i minst 3 timmar, gärna över natten.

3. Stek köttet medium i stekpanna, ca 4 minuter per sida. Låt vila 10 minuter under folie och skär sedan upp bitarna i skivor.

4. Champagnesås

Hacka löken och stek lätt i en kastrull, tillsatt matlagningsgrädde och kalvfond. Låt puttra i ca 5 minuter. Sila bort löken.

5. Värm på såsen strax innan servering och tillsatt champagne/det mousserande vinet. Servera såsen skummande.

6. Potatishalvor

Sätt ugnen på 210 grader. Skölj potatisen noga. Håll potatisen på längden och skär av den översta toppen. Lägg potatisarna med den skurna sidan upp i en ugnsfast form. Baka mellan 1 timme och 15 minuter till 1 timme och 30 minuter i mitten av ugnen.

7. Om potatisen skulle få färg för snabbt, täck med aluminiumfolie. Låt potatisen svalna något och gröp sedan ur potatisskalen med en tesked.

8. Blanda det du gröpt ur med skalade och hackade räkor, ost, gräslök, crème fraiche, salt och peppar. Fyll skalerna, så de blir lite toppiga, med blandningen.

9. Gratinerar i ugn i ca 15 minuter. Servera potatishalvorna med köttet, såsen och de gröna bönorna.