

Helstegt kalvefilet med krydderbraiserede rodfrugter og soufflépandekager med krydret kartoffelmos og dijonglace. 6 prs.

Ca 1,2 kg. Kalvefilet, salt, peber, 1 dl. Rødvin, 2 dl. Rødvinseddike, 4 spsk. Dijonsennep, 150 gram smør, 250 gram gulerod i tern, 250 gram knoldselleri, 150 gram persillerod eller pastinak, 1 dl. Hakkede krydderurter, salt, peber.

Soufflépandekager: 300 gram champignons eller østershatte, 4 æg, 300 gram nødder, salt.

Krydderkartoffelmos: ca. 1 kg. Kartoffler, 3-4 æggeblommer, 100 gram smør eller margarine. 1 dl. Hakket persille, salt, hvid peber.

Pynt: salatblade, 1 tomat til tomatstjerner samt evt. lidt persille.

Soufflépandekager: Svampe og nødder blendes, røres sammen med 2 æggeblommer og krydres med salt og peber. 3 æggehvider piskes stive og vendes forsigtigt i massen. Dejen placeres på en bageplade belagt med bagepapir i ca. 1 cm. Høje portioner, som måler ca. 6 cm i diameter, i alt 12 stk.. Pandekagerne bages ved 175 grader i ca. 15 minutter.

Kartoffelmosen: Kartofflerne skrælles og koges møre, hvorefter vandet hældes fra og de dampes. Kartofflerne moses. Smør og pasteuriserede æggeblommer piskes i mosen, som tilsmages med salt, peber og hakket persille eller andre hakkede krydderurter. Kartoffelmosen sprøjtes på soufflépandekagerne og læg dem sammen 2 og 2. Bag pandekagerne ved 200 grader i ca. 10 minutter lige inden servering

Kødet afpudses og brunes på en pande i lidt olie, tages af panden og krydres med salt og peber. Rodfrugtete skrælles og skæres i julienne eller småterninger, hvorefter de svitses på pande sammen med krydderurter. 1 dl. Rødvinseddike komme ved frugterne, hvorefter alt koimmes i et ildfast fad. Kødet lægges over og rødvinen samt rødvinseddiken hældes over og kødet steger færdigt i ovn ved ca. 200 grader i 20-25 minutter, hvorefter kødet hviler tildækket i 10-15 minutter inden det udskæres.

Dijonglace: Hæld væden fra kødet over i en gryde og pisk sennep i, evt. sammen med lidt vand. Bring skyen i kog, tag gryden fra varmen og blend eller pisk smørret i. Smag til med salt og peber.

Ved anretningen skæres kødet i skiver og anrettes på et lunt og pyntet fad sammen med rodfrugtete og soufflépandekageme.

Dijonglacen serveres a'part.