

Oppskrifter 28.1.2006 - Klubbmøte hos Njal

Mysostfylt reinsdyrfilet med potetsufflé

500 g ytrefilet av reinsdyr
125 g geitemysost
1 sjalottløk
25 g margarin eller smør
1 eggeplomme
½ ss hakket frisk merian
½ ss hakket frisk timian
salt, pepper
25 g margarin eller smør
3 dl sjy
1 ss maisennaevning
1 ss balsamicoeddik eller soya

Rens fileten og fjern hinner.

Skjær med en skarp kniv et snitt langsgående ene siden, nesten tvers igjennom. Rull fileten bakover og snitt hele tiden slik at fileten blir tynnskåret. Brett den utover på en fjel.

Riv mysosten. Skrell og hakk løken og fres den i matfettet til den blir myk. La løken bli noe avkjølt og tilsett eggeplommen og osten. Krydre.

Smør blandingen over kjøttet. Rull den sammen og bind den sammen med bomullshyssing. Legg kjøttet i en ildfast form med litt smeltet matfett. Pensle kjøttet med matfettet og krydre med salt og pepper.

Stek fileten i oven ved 175°C. på nederste rille i ca. 45 minutter.

Ta ut fileten og pakk den inn i folie.

Tilbered potetsuffléen mens kjøttet står i ovnen.

Sil buljongen fra formen over i en kjele. Jevn eventuelt buljongen med litt maisenna. Smak til med balsamicoeddik eller soya.

Fjern hyssingen og skjær kjøttet i centimetertykke skiver. Legges opp på et varmt serveringsfat med potetsufflé, saus og salat.

Potetsufflé

¾ kg poteter (8-10 stk.)
vann
25 g smør eller margarin
1 dl melk
2 egg
1 ts salt
nymalt pepper
1 krm revet muskat

Skrell og kok potetene. Skjær dem i mindre biter, så koker de fortere. Press potetene gjennom en purépresse.

Smelt matfettet i en kjele og hell i melken. Varm den lett og ha i potetene. Rør om og tilsett eggeplommene. Krydre med salt, pepper og revet muskat.

Visp eggehviten til fast skum og vend det inn i potetmosen.

Ha potetmosen i en smurt ildfast form. Stek ved 200 °C, nederst i ovnen, i ca. 30 minutter.

Server suffléen til viltstek eller til en gryterett.

Drikke

Barbera d'Alba Superiore 2003