

Oppskrifter 22.1.2011 – Klubbmøte hos Jan Øve

Svin indrefilet med pisket sennepsrømme og kvedepuré

500 g svin indrefilet
olje til steking
smør til steking
4 fedd hvitløk
1 bunt timian
sitron

1 dl rødvin
1 dl brun kyllingkraft
sjalottløk
sitron
salt og pepper

2 kveder, i terninger
1 Granny Smith eple, i terninger
1 dl vann
1 dl sukker
sitron

1 boks rømme
2 ss H-melk
2 ts sennepspulver
3 never grønne bønner
3 sjalottløk
god kaldpresset olivenolje
salt og pepper

1 pk tørrsaltet bacon
1 dl gresskarkjerner
salt og pepper

en neve sennepspirer

Salte or pepre svinefileten.

Ha olje i en glovarm panne, og brun fileten lett over det hele. Tilsett smør, timian og hvitløk, og øs stekesjyen over fileten til den har fått en gylden fin farge.

Tilsett noen dråper citron, og ettervarm fileten i ovn på 180 grader til fileten akkurat er gjennomstekt, men fremdeles saftig. La fileten hvile et lunt sted til servering.

Deglacer pannen med rødvin, kok inn med sjalottløk og kyllingkraft. Sil sausen og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Løs opp sukkeret i kokende vann, og tilsett kvede. Kok 5-6 minutter til kvedene er nesten møre. Tilsett Granny Smith-terningene og kok videre til alt er mørt.

Hell ut noe av kokevæsken, og kjør resten i blender til en glatt puré. Passer gjennom en sil, og smak til med sitronsaft. Puréen skal være syrefrisk og ikke for søt.

Pisk rømme med litt melk og sennep til den blir stiv. La stå kaldt til servering.

Forvell grønne bønner i kokende saltet vann. Finhakk sjalottløk. Vend bønnene med rå sjalottløk, olivenolje, salt og pepper.

Stek bacon sprøtt i panne og avkjøl. Legg til side to striper av baconet.

Rist gresskarkjerner i tørr panne. Finhakk salvie, resten av baconet og gresskarkjerner, og bland godt sammen. La stå på et tørt og lunt sted til servering.

Spre ut en stripe med kvedepuré i bunnen av en flat tallerken. Form pisket rømme til et egg med en suppeskje og sett i kanten av puréen.

Del fileten i porsjonsstykker og rull i salviecrust. Sett biter av fileten på puréen og legg på grønne bønner, sennepspirer og små biter av bacon.

Øs stekesjy over kjøttet.

Drikke

Chianti Classico, Isole i Olena 2008