

Oppskrifter 4.6.2011 – Damenes aften hos Jan Morten

Einerbærstekt reinsdyrfilet

Til 8 personer

1,5 kg indre- eller ytrefilet av reinsdyr

1 ½ ss salt

1 ts kvernet sort pepper

1 ss finhakket einerbær

½ dl solsikkeolje

1 kg rosenkål

4 dl fløte

1 ss maisennastivelse

salt og pepper

100 g spekeskinke i tynne skiver

1 kg persillerot eller andre rotgrønnsaker

150 g smør

salt og pepper

½ dl strimlet bladpersille

4 harde pærer

3 ss smør

1 ss brunt sukker

4 ss sukker

3 ss rødvinseddik

1 dl hakket sjalottløk

5 stk knuste sorte pepperkorn

3 dl rødvin

1 dl portvin

1 liter viltkraft

2 dl tyttebær

salt og pepper

1 ss maisennastivelse

50 g usaltet smør

Krydre filetene med salt, pepper og finhakket einerbær. Varm en panne med solsikkeolje og brun filetene i oljen. Legg dem på stekebrett og stek dem i ovn ved 200 grader i 5-7 minutter, avhengig av tykkelsen på filetene. Bruk gjerne kjernetemperatur. Kjøttet skal ha en kjernetemperatur på 52 grader.

Ta det stekte kjøttet bort fra den varme stekeplaten og hold det lunt på et kaldt brett. La kjøttet hvile 15 minutter før det varmes i ovnen ved 200 grader i to minutter. Kjøttet skjæres opp og anrettes sammen med kremet rosenkål, bakt persillerot, ristede pærer og tyttebærsaas.

Rens rosenkålen for løse blader og skjær den i tynne skiver. Kok opp rikelig med lettsaltet vann. Kok rosenkålen i tre minutter og avkjøl den i iskaldt vann. Hell av og press av vannet før rosenkålen has i en kjele sammen med fløte. Kok opp og smak til med salt og pepper. Jevn stuingen med maisennastivelse utrørt i kaldt vann. Legg tynne skiver spekeskinke mellom to ark bakepapir og plasser på et stekebrett. Stek i oven ved 170 grader i syv minutter, da har de blitt sprøstekte og lysebrune. Anrett kremet rosenkål på tallerkenene med en skive sprøstekt skinke på toppen.

Skrell persillerøttene og del dem opp i staver på 4 cm. Stek dem brune i smør og smaksett med salt og pepper. Etterstek dem i ovnen ved 200 grader i 10 minutter slik at de blir møre. Ved servering blandes de med finstrimlet bladpersille.

Skrell de harde pærene og del dem i åtte båter. Skjær ut kjernehusene med en liten kniv. Brun smøret og stek pærebåtene lysebrune sammen med brunt sukker. Når de er møre, holdes de varme frem til servering.

Brun sukker i en kjele til lys karamell og tilsett eddik, hakket sjalottløk, knust sort pepper, rødvin og portvin. Kok ned til det halve, og tilsett viltkraft og 1 dl tyttebær. Kok sausen ned til det gjenstår 6 dl. Sil sausen og smak den til med salt og pepper. Jevn sausen med maisennastivelse utrørt i ½ dl kaldt vann. Før servering tilsettes resten av tyttebærene og kaldt smør for å gi sausen fylde og rundere smak.

Drikke

La Fiole du Pape, Chateauneuf-de-Pape, Rhône