

## Månadens Recept April 2002

### Fylld oxfilé med svartvinbärssås och muskotnötskryddad potatismos.

#### Filé

1 hel Oxfilé minst 1,5 kg.  
1 hg Riven Västerbottens ost  
3 dl Grädde  
2 dl Tärnad fetaost  
Grovmalen svartpeppar och paprikapulver.  
Soya

Renskär oxfilén, skär av huvudet samt ändan av filén. Fördela dom avskurna bitarna i små bitar, placera dessa i en kraftig matberedare (med knivar) krydda med peppar och paprika. Mixa till en slät massa tillsatt därefter grädden.

Ta den renskurna hela oxfilén och börja med att skära ett längsgående snitt ca: 2cm från ena sidan, skär inte igenom utan låt den uppkomna fliken sitta kvar fortsatt med ett nytt snitt och på så sätt kommer du att ”rulla” ut filén ungefär som en rulltårta. När du har ”rullat” ut oxfilén färdigt så bankar du ut den ytterligare med knuten näve. Krydda med svartpeppar samt paprikapulver. Bred ut filésmeten i ett jämt lager över ”pannkakan” samt strö över fetaosten och västerbottensosten jämt fördelat. Rulla ihop Filén så hårt du kan samt smörj den med Soya runt om. Placera ”rulltårtan” med öppningen nedåt i en ugnsfast form. Placera i ugn med temp 98 grader. Stek till du uppnått en inntertemp på köttet på 68 grader. Ca: 1 timme

#### Svart Vinbärssås.

1 dl Svart Vinbärsgelé  
5 dl Grädde  
2 tärningar Mörk oxbuljong  
1 st Finhackad gul lök  
4 msk CreamFraich  
1 msk Messmör  
Soya, grovmalen svartpeppar

Bryn löken i en vidbottnad panna tillsammans med smör, tillsatt gelén, låt koka en stund samtidigt som du kryddar med svartpeppar (2-3 tsk) samt buljongen. Tillsätt grädden, Crème fraiche samt messmör under omrörning. Tillsätt Soya till du uppnått en vackert brun färg, låt såsen reducera på svag värme under omrörning till önskad konsistens uppnåtts.

#### Pärmos´n

3 st Äggulor  
1-2 dl Grädde  
25 gr Smör  
Skalad potatis  
Färsk riven muskotnöt eller på burk.

Koka potatisen, håll av vattnet. Mosa till mos (gärna med elektrisk gräddvisp) tillsatt smöret, grädden, äggulor samt muskot. Rör ihop.

Skär köttet i ca 2 cm tjocka skivor och servera gärna med en sallad och ett gott bröd.  
Ett kraftigt rött sitter inte fel.

Smaklig måltid.

Ps. Har du synpunkter eller ??? kontakta gärna RCN. Ds.