



## **Filé Sense med örtpotatis.**

**Kärt barn har många namn och detta är vår tappning av anrika "Filet Napolitan"**

**Färsk oxfilé ( desto större desto bättre)  
Gåslever  
Skalad potatis  
Färska örter Timjan, Basilika, Rosmarin  
Grädde  
Ruccola  
Konjak  
Köttbuljong (flytande)**

### **Oxfilé.**

**Denna anrättning bör tillagas i en vidbottnad gjutjärnsspanna.**

**En smörklick i pannan som du hettar upp, utan att bränna, och sedan ner med filén som du givetvis har renskurit samt avlägsnat huvudet och stjärt.  
Stek runt om inklusive ändarna till du har en gyllenbrun stekyta, därefter tar du pannan från värmen. Krydda rikligt runtom hela filén med grov malen svartpeppar, lyft därefter ur köttet och placera i en vidbottnad ugnform. In i ugnen (95 grader) med läckerheten fram till 50-55 grader kötttemp. Låt därefter köttet stå framme.**

### **Såsen.**

**Ca: hälften av gåslevern rör du ut i pannan som du brynt köttet i och tillsätter 3-4 msk buljong samt 3-5 dl grädde. Provsmaaka konjaken och håll sedan i 4-6 cl i pannan. Tillbaka på medelvärme under omrörning och låt alkoholen koka ur. Avsmaka med buljong och konjak men försiktigt vi får ju inte tappa den ljuvliga blandningen av gåslever och konjak. Känner du dig osäker, provsmaka konjaken igen.**

### **Potatis.**

**Skalad liten potatis som inte är helt genomkockt (finns som konserv om man vill göra det enkelt) En smörklick i traktörpannan och på med potatisen som ska stekas lätt till den har en gyllenbrun färg (tillsätt mera smör om det ser torrt ut)  
Finhacka örterna och blanda i potatisen (slösa gärna med örterna) låt därefter steka lugnt och fint under omrörning till dess att dom är klara.**



**Servering.**

**Förutom det medelkraftiga röda vinet som du varit förutseende nog att öppna och avlufta.**

**Skär köttet i 3-4 cm tjocka skivor och fräs på båda sidor i en stekpanna.**

**Placera en lämplig mängd ruccola på tallriken och placera köttet på toppen, skär en skiva av gåslevern och placera ovanpå köttet. Håll den varma såsen över härligheten, avluta med potatisen i erforderlig mängd.**

**Ja nu är det bara att provsmaka konjaken och servera, jag menar hur svårt kan det bli.**

**Vi tackar för uppmärksamheten, och som vanligt ”hä e ba å ring”**

**Kökspersonalen**  
**RobotCatering Norr**