

Krondyrfilet

med svampe bagt i butterdej, rød spidskål, selleri/æble/drue og pebersauce

- 900 g krondyrfilet
- 1 knoldselleri
- 100 g røde druer
- 2 æbler (fx Filippa)
- 1 bundt bredbladet persille
- 1 rødt spidskål
- 500 g svampe
- 2 skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 125 g bacon (god kvalitet)
- 4 plader butterdej (køb plader der er lavet med smør - ikke margarine!)
- 1 æg
- 1 bundt timian
- 5 dl rødvin
- 1 dl cognac
- 2 dl vildtfond 5 dl piskefløde
- 125 g koldt smør
- 1 lille dåse syltede grønne Madagaskarpeberkorn
- olie/smør til stegning
- god balsamico
- olivenolie
- salt og peber

Filet: Skær de nederste 3-4 cm af den tynde ende af fileten af og gem den til svampepakkerne. Del det store stykke i 2 lige store stykker og brun dem godt på alle sider på en meget varm pande i lidt olie og smør - læg et par timiankviste på panden sammen med 2 fed hvidløg og lad dem stege med under processen. Læg de brunede stykker kød i et passende størrelse ovnfast fad og krydr med salt og masser af sort peber. Du skal ikke gøre panden ren, den skal bruges igen til saucen! Sæt fadet i en 185 grader varm ovn i 2x6 minutter - dvs. først 6 minutter i ovn - derefter ud at trække i 12 minutter - så i ovnen igen i 6 minutter - og trække tildækket i 12 minutter. Du kan også bruge et stegetermometer og stege til en kerntemperatur på 55-56 grader. Husk også her at lade stegen trække i mindst 12 minutter.

Svampepakker: Soigner svampene og hak dem groft. Skær baconen og den lille rest af kød ud i tern på 2 mm. Rist svampene på en pande i smør sammen med finthakkede skalotteløg og 2 fed hakket hvidløg. Når al væden er fordampet tilsættes kød og bacon. Rist videre til det hele er lækkert og brunet. Tilsæt 1 dl rødvin og halvdelen af cognacen og kog ind til det er reduceret til det halve. Tilsæt 1 dl piskefløde og kog igen ind til al væden er kogt næsten helt væk. Smag til med salt og peber og køl massen af. Halvdelen af massen skal bruges til svampepakkerne og resten skal bruges til spidskålen. Når massen er kølet af lægges en klat på størrelse med en 2 krone på et 3 gange så stort stykke butterdej. Pak butterdejen stramt omkring massen og luk pakkerne med lidt vand i samlingerne og pres dem derefter godt sammen. Pensl med lidt sammenpisket æg og bag dem i den 185 grader varm ovn i 12-15 minutter til de er gyldne.

Pebersauce med grønne Madagaskarpeber: Kog panden - som kødet er brunet på - af med 4 dl rødvin og sigt indholdet ned i en gryde. Tilsæt syltede grønne Madagaskarpeberkorn fra dåse - samt lagen de ligger i - og tilsæt vildtfond (evt. snydetering) og kog væden lidt ind. Tilsæt 4 dl fløde og lad saucen simre til den opnår en passende tyk konsistens. Smag saucen til med lidt salt og korrigér evt. farven med en lidt kulør. Pisk 125 g koldt smør i saucen - lige inden du serverer den - og kog den igennem i 2 minutter, mens du pisker som en gal. Sluk og server straks!

Rød spidskål: Soigner spidskålen. Flæk den og del den i 4-6 stykker (afhængig af størrelse). Læg dem i et ovnfast fad. Fordel resten af svampeblandingen over kålen og dryp lidt olivenolie og god balsamico over. Sæt fadet i den 185 grader varme ovn i 12-15 minutter

Selleri/æble/drue: Skræl knoldsellerien og skær den ud i tern på 2 cm. Steg dem på en pande i lidt smør og olie til de er gyldne på alle sider. Tilsæt - lige inden de er færdige - fine tern af æble, halverede druer (uden sten) og hakket bredbladet persille. Smag til med salt og peber.

Anretning: Skær hver filet ud i 6-8 pæne stykker og anret med selleri og druer - server saucen, butterdejspakkerne og kålen ved siden af.



Rødvinsmarineret krondyrsfilet

med honning og valnødder på polenta med ristede kantareller og grønkål og 'chokoladesauce

Filet

- 900 g krondyrsfilet
- 4 stk. laurbærblade
- 1 ts. friske timianblade
- 1 flaske god rødvin
- 100 g valnødder
- 1 dl flydende honning

Sauce

- 7½ dl vildtfond
- 75 g mørk chokolade, min. 72 %
-

Grønt

- 600 g grønkål
- 250 g friske kantareller
- 3 fed hvidløg
- 2 spsk. citronsaft

Polenta

- 300 g instant polentamel
- 150 g friskrevet parmesan
- smør
- olivenolie
- salt og peber

Marinerer: Laves dagen før! Læg laurbær- og timianblade i en frysepose, læg krondyrsfileten i og hæld rødvinen over. Ryst posen godt, pres forsigtigt luften ud af den og læg fileten til marinerer i køleskabet natten over, 12-24 timer.

Kød: Tag kødet op af marinaden – gem marinaden til saucen! – dup kødet tørt med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Varm lidt olie op på en pande og brun fileten på alle sider. Læg den i et passende ovnfast fad, stik et stegetermometer i på det tykkeste sted og sæt fileten i en 175 grader varm ovn i ca. 10 min. til centrum-temperaturen når 54 grader. Rist imens valnødderne let gyldne (det kan gøres i ovnen, samtidig med fileten er inde (i 8-10 min.) eller på en tør pande ved middel varme (i 5-6 min.), lad dem køle lidt af og hak dem. Vend dem sammen med honningen i en lille skål. Tag fileten ud, dæk den til og lad den hvile i 20 min. Skær fileten i tykke skiver ved servering.

Sauce: Hæld marinaden fra kødet i en kasserolle og kog den ind til det halve. Rør fonden i og reducer igen til det halve. Tag gryden af varmen og pisk finthakket chokolade i. Smag til med salt og peber og hold saucen varm – den må ikke koge! Tilsæt gerne kødsaften fra fileten efter endt hviletid.

Grønt: Befri grønkålen for de grove ribber (som kasseres) og snit bladene i brede strimler. Børst kantarellerne fri for urenheder og del dem eventuelt, hvis de er store. Pil hvidløgene og skær dem i tynde skiver. Smelt lidt smør på en pande, rist svampene gyldne deri og krydr med salt og peber. Tilsæt hvidløg og grønkål og rist videre til kålen lige er faldet sammen. Tilsæt citronsaften og smag til med salt og peber.

Polenta: Polentaen bør først tilberedes kort før servering. Hæld 2 liter vand i en tykbundet gryde og kog op. Tilsæt 2 spsk. smør og 2 ts. salt og drys polentamelet forsigtigt i under konstant piskning. Lad det simre under omrøring i ca. 5 min. til en blød grød. Rør parmesan og 3 spsk. smør i og smag til med salt og peber.

Anretning: Kom en god skefuld polenta på midten af hver tallerken – server gerne i store dybe pastatallerkner. Top med ristede grøntsager og 2-3 skiver kød og dryp med nøddehonningen. Server 'chokoladesaucen' i en skål ved siden af.

Giv en grøn salat med sennepsvinaigrette og sprøde croutoner til.

