



KÖTT

Kalvfilé Oscar

Kock: **Per Morberg** Tid: **70 min** Portioner: **4**



Oscaaaaaar och inte Oscar. Det hör man ju själv att även om man slutat tala franska vid hovet på Oscar II:s tid, så nog faaaaaan lade man till ett franskt uttal då och då när andan föll på.

INGREDIENSER

8 skivor kalvfilé, à 80 g
salt och peppar
smör till stekning

Choronsås

1 stycken schalottenlök
0.5 dl rödvinvinäger
8 stycken vitpepparkorn
4 stjälk persilja
300 g smör
3 tesked äggulor
2 msk tomatpuré
2 msk hackad persilja
1 kvist dragon eller dragon i vinäger på burk



salt och peppar

Garnering

4 hummerklor
8 stycken vita kokta sparrisar
färs kryddkvist

Servering

stekt potatis

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka schalottenlöken till choronsåsen. Koka ihop lök, vinäger, peppar och persiljestjälkar tills hälften återstår. Sila av.
- 2** Smält smöret på svag värme i en kastrull. Dra åt sidan.
- 3** Lägg äggulorna i en skål, tillsätt vinägerreduktionen och ställ skålen i ett vattenbad. Låt sjuda. Vispa hela tiden tills äggblandningen blir luftig och fingervarm.
- 4** Droppa ner det skirade fingervarma smöret, dock ej den vita bottensatsen, i en tunn stråle under kraftig vispning. Tillsätt tomatpuré, hackad persilja och dragon och smaka av med salt och peppar.
- 5** Salta och peppra köttet. Stek skivorna på båda sidor i smör på medelvärme, cirka 2 minuter på varje sida. De ska vara lätt rosa inuti.
- 6** Ringla ut såsen i form av bokstaven O på tallriken. Placera två köttbitar i mitten och lägg på två kokta sparrisar som en romersk tvåa. Garnera med en hummerklo och en kvist kryddgrönt.
- 7** Servera med stekt potatis.