



Foto: Holger Edström

## **Renytterfilé, potatisplättar och grillat päron**

### Ingredienser 10 personer

1,2 kg	renytterfilé
1 tsk	salt
1,5 krm	vitpeppar, nymald
1 msk	smör

### Rödvinsky

1 st	rödlök
100 g	morot
100 g	rotselleri
1,5 dl	strösocker
75 cl	rödvin
5 dl	vatten
0,5 dl	kalvfond (bong)
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	chilipeppar ancho style
1 msk	maizena majsstärkelse
1 msk	vatten

### Potatisplättar

600 g	mandelpotatis
2 dl	mjök
6 st	ägg
1,5 dl	vetemjöl
0,5 st	apelsin, finrivet skal av
1 tsk	salt
1 krm	vitpeppar, nymald
2,5 msk	smör

### Rödlök

12 st	rödlökar
280 g	bacon
1 msk	smör
2 tsk	helt kumminfrö
1 kg	grovsalt

### Päron

6 st	päron
1,5 l	vatten
0,5 dl	vitvinsvinäger
0,5 dl	strösocker

**Tillagning: Renytterfilé, potatisplättar och grillat päron**

Ytterfilé av ren är ett mycket mört kött som här serveras med en väl balanserad rödvinssky.

1. **Rödvinssky:** Ansa, skala och skär lök, morot och selleri i mindre bitar. Smält sockret i en tjockbottnad kastrull. Häll över vin, vatten och kalvfond. Rör om tills sockret löst sig. Tillsätt lök, morot, selleri, salt och chilipeppar (ancho style). Reducera till ca 1/3 återstår. Sila. Red av med majsstärkelse utrört i lite vatten. Smaka av med ytterligare salt och något krm chilipeppar. Värm före servering.

2. **Rödlök:** Sätt ugnen på 175°. Skala lökarna. Gröp ur dem från rotsidan. Hacka urgröpet och blanda det med tärnat bacon. Fräs blandningen i smör några minuter under omrörning. Smaksätt med kummin. Fyll lökarna med lök/baconblandningen. Placera lökarna i grovsalt, i en ugnssäker form, med rotsidan uppåt. Baka i mitten av ugnen 30-35 minuter. Värm i ugnen tillsammans med köttet precis före servering.

3. **Päron:** Skala päronen. Koka upp vatten, vinäger och strösocker. Koka päronen hela tills de mjuknat något. Låt dem svalna. Skiva päronen tunt. Använd gärna en så kallad mandolin. Hetta upp en torr grillpanna. Grilla päronskivorna en halv minut på var sida före servering.

4. **Potatisplättar:** Koka potatisen i lättsaltat vatten, med skalen på. Skala och pressa, eller riv potatisen på rivjärn. Blanda den med mjölk, ägg, vetemjöl och finrivet apelsinskal. Smaka av med salt och peppar. Stek i smör, i plättlagg eller stekpanna. Värm i ugnen, tillsammans med köttet, före servering.

5. **Renytterfilé:** Sätt ugnen på 150°. Putsa köttet. Dela det i 12 bitar som väger ca 100 gram styck. Salta och peppra runt om. Bind ihop köttet till en rulle. Stek runt om i smör, på medelgod värme. Stek färdigt i mitten av ugnen, till 58° innertemperatur. Det tar ca 10 minuter. Låt köttet vila övertäckt med aluminiumfolie ca 10 minuter. Dela bitarna på mitten.