



Foto: Stefan Almers

## **Renytterfilé, viltsås med katrinplommon, karljohnspotatis och smält savoykål**

### **Ingredienser 8 personer**

- 2,6 kilo rensadel, eller hälften så mycket utskuren renytterfilé  
 2 tsk salt  
 2 krm vitpeppar, från kvarn  
 2 msk smör, till stekning

### **SÅS PÅ BENET**

- 1 st benet från sadeln hugget i bitar  
 4 st oskalade schalottenlökar  
 1 st morot, skalad  
 100 g rotselleri  
 5 dl rött vin, merlot el shiraz från box  
 2 l vatten  
 10 st vitpepparkorn  
 3 st lagerblad  
 3 st kryddnejlika  
 8 st katrinplommon  
 2 msk vetemjöl  
 4 msk smör, mjukt  
 0,5 msk kinesisk soja  
 1 tsk salt

### **KARLJOHANSBOTATIS**

- 4 msk mixad torkad svamp  
 6 dl vispgrädde  
 1 kg potatis  
 2 tsk salt

### **SMÄLT SAVOYKÅL**

- 500 g savoykål, huvud  
 1 paket bacon  
 2 dl vispgrädde  
 1 tsk salt

**Tillagning:****Renytterfilé, viltsås med katrinplommon, karljohanspotatis och smält savoykål**

Köp en rensadel och be att få filén utskuren så kan du göra en riktig sås på benet. Eller köp enbart den utskurna renfilén och gör såsen på snabbvis – se separat recept. Vilken sås du än väljer kan både den och karljohanspotatisen förberedas dagen innan.

1. Mixa svampen och koka den med grädden tills hälften återstår. Skala potatisen och skiva den tunt. Varva den i en ugnssäker form och skeda tunt med svampgrädde mellan varven. Tryck till väl och baka i 150° ugn 1 timme. Ta ut och låt svalna, täck med plast och förvara i kylan till nästa dag. Inför serveringen penslas ytan med smält smör och potatisen värms i 225° ugn 15 min.

2. Putsa köttet och använd puts och ben till buljong till såsen.

3. Buljong till sås: Hugg benet i bitar och lägg det i långpanna med ev puts samt 3/4 av lökarna, morot och rotselleri. Bryn i 250° ugn ca 30 min så det får färg. Skrapa över allt i en kastrull, lägg med den sista oskalade löken i bitar (skalet ger färg). Häll över rödvin och vatten så att det täcker. Koka upp och skumma. Tillsätt kryddorna och koka buljongen sakta 1 1/2 timme. Sila den därefter och koka ihop mängden till 6 dl (avser 8 port).

4. Sås: Tärna katrinplommonen och tillsätt dem. Mosa ihop mjölet med smöret och vispa ner det. Koka såsen några minuter, smaka av den med soja och salt och vispa slutligen ner en mjuk smörklick. Senare tillsätts även köttsaften från det stekta köttet.

5. Stek köttet 40 min före beräknad servering: Salta, peppra och bryn det snabbt i het panna. Lägg det i en form och låt det steka färdigt i 150° ugn till innetemperatur 55° ca 15 min. Ta ut, linda i folie och låt köttet vila 15 min innan det skärs upp och serveras.

6. Savoykål: Skär bort rotstocken, finstrimla kål och bacon. Fräs först baconstrimlorna i en kastrull, rör ner kålen, häll över grädde och koka 5 min under lock. Ta av locket, koka in vätskan, smaka av och servera. Bjud köttet uppskuret med såsen, karljohanspotatisen och den ljusgröna, mjuka kålen.