

Kalvefilet m/ madeirasauce – kartoffelpandekager – farseret courgetter

175 gr. kød pr. person
Olie – salt peber
Timianstilke
2 stk. bagekartofler
Olie – salt – peber

Sauce:
2 stk. ch.løg
2 fed hvidløg
Olie
1 dl. Madeira
5-6 dl. Mørk fond
75 gr. koldt smør

4 stk. store kartofler
Salt – peber
3 spsk. trøffelolie
Revet muskatnød
Haket persille

2-3 courgetter
olie
1 stk. finthakket rødløg
2 fed hvidløg
1 stk. citron – skal
75 gr. pinjekerner
6 stk. soltørret tomat
50 gr. parmesan
Salt – peber

Rens kødet for sener – brunes af i olie. Krydders med salt og peber.

Læg timianstilke over – sættes i ovnen ved 200 o i ca. 20. min. – tages ud.

Ved serveringen sættes kødet i ovnen i ca. 15-20 min. ved 200 o - hviler i 10 min.

Skæres i skiver.

Kartofler:

Skræl bagekartoflerne – skæres i meget tynde skiver. Steges i tynd olie – lægges på køkkenrulle – drysses med salt.

Skræl kartoflerne – skæres i tern – koges møre i vand. Hæld vandet fra. Moses med en gaffel – kom olie og hakket persille i. Smages til med salt, peber og revet muskatnød.

Mosen må ikke være for tynd.

Læg skiver af ristede kartoffelskiver som en blomst – kom mos på. Fortsæt skiftevis og slut med kartoffelskiver.

Lunes ved 180 o ved serveringen.

Caougetter:

Courgetter pensles med olie. Bages i ovnen ved 200 o i ca. 10 min. Tages ud og afkøles.

Deles - tag kødet forsigtigt ud - skær skallerne ud i portionsstykker.

Rist pinjekernerne af i olie. Kom courgettekødet i. Tilsæt løg og hvidløg – lad det simre til massen er tør. Hakkes med en kniv. Kom hakkede soltørret tomat, citronskal og revet parmesan i. Kom massen i skallerne – sættes i ovnen ved 200 o i ca. 10 min.

Sauce:

Hak ch.løg og hvidløg meget fint – sautes af i olie uden at brune.

Tilsæt maidera – koges ned til halvdelen. Kom mørk fond på – koges ned.

Piskes med koldt smør inden serveringen.

Smages til med salt og peber.