

Helstekt fläskfilé med kantarellsås

4 port

700 g fläskfilé
smör att steka i
lite färsk parmesan

Marinad:

1 tsk sambal oelek
1 msk tomatpuré
2 msk olja
1 tsk soya
1 msk krossade enbär
1 tsk rosmarin
1 tsk salt
svartpeppar

Sås:

1 gul lök, finhackad
2 brk kantareller, sköljda, torkade och delade i mindre bitar
2 msk mjöl
2 dl mörk oxbuljong
1½ dl rött vin
5 dl vispgrädde
2 msk rönnbärsgelé
1 msk soya
salt
svartpeppar och cayennpeppar

Putsa köttet och pensla med marinaden. Låt stå minst i ett par timmar.

Bryn smöret. Dela ev köttet på mitten om det inte får plats i pannan.

Bryn köttet runt om och efterstek under lock på lägre temperatur tills det är rosa inuti (skall inte kännas helt fast när du trycker på det).

Ta upp köttet och lägg i den hackade löken i pannan. Bryn löken tills den mjuknat och löst upp alla rester från köttet i pannan. Tillsätt kantarellerna och bryn en stund till. Strö på mjölet och rör om. Tillsätt buljongen, vinet och grädden. Låt koka ihop minst 20 min på svag värme. Rör så att det inte bränner fast i botten. Smaka av med salt, peppar, soya och gelé. Späd med lite vätska om den blir för tjock.

Skär upp köttet i inte allt för tjocka skivor, sära en liten aning på dem och lägg köttet i en ugnssäker form och håll över lite av såsen. Grovriv lite färsk parmesan över och gratinera en liten stund i 250° ugn.

Servera med ris, resten av såsen, grönsaker och gelé.