



Stegt ungvægfilet

<p>kalvefilet m. fedtkant, skåret af kalvekam</p> <p>salt</p> <p>peber</p> <p>Sauce:</p> <p>50 g. skalotteløg</p> <p>2 æbler</p> <p>1 tsk. smør</p> <p>2 dl. æbler</p> <p>1 kvist frisk rosmarin</p> <p>1 dl. piskefløde</p> <p>Fritter:</p> <p>1 stor knoldselleri</p> <p>1 dl. olivenolie</p> <p>salt</p> <p>2 spsk. hakket persille</p> <p>1 flute</p> <p><i>Serveres med grøn salat</i></p>	<p>Tænd ovnen på 180 grader C.</p> <p>Rids fedtkanten på kalvefileten i tern og krydr med salt og peber. Sæt den så i et ildfast fad i en passende størrelse og steg fileten i ca. 1 time i ovnen. Ved brug af stegetermometer skal centrumtemperaturen være 58 for rosasteget og 65-68 for gennemstegt. Når stegen er færdigstegt tages den ud af ovnen, hvorefter man lader den hvile i ca. 20 min., før der skæres skiver af den. Husk at skære de færdige kalvefilet i skiver på tværs af kødtrådene.</p> <p>Æble/rosmarin sauce:</p> <p>Pil og hak skalotteløgene fint og skær æblerne ud i små terninger. Svits løg- og æbletern i smør i en gryde, og tilsæt herefter æblemost og rosmarin. Lad saucen koge ca. 10 min. Tilsæt evt. stegesky fra det ildfaste fad med kalvefileten.</p> <p>Blend saucen og tilsæt piskefløde. Smag til med salt, peber og evt. 1 glas calvados.</p> <p>Selleri-fritter:</p> <p>Skræl sellerien og skær strimler af den. Strimlerne skal være ca. 4 cm. lange og 2x2 mm. tykke. Varm olie i en dyb pande og steg selleristrimlerne sprøde og gyldne i 10-15 min. Tag fritterne op med en hulske, anret dem på et fad og drys dem med salt og finthakket persille.</p> <p>Server retten med lunt flute til</p>
---	---