

Kalvfilé med kantarellrisotto och rostad vitlökssky

För 4 personer

600 gram kalvfilé, 4 bitar à 150 gram
Salt och nymalen peppar
Olja och smör att steka i

Risotto:

4 dl avorioris
2 schalottenlökar, finhackade
3 msk olivolja
1 dl vitt vin
1 liter kycklingbuljong
50 gram smör
100 gram parmesanost, fint riven
200 gram kantareller, rensade och grovhackade
2 msk hackad persilja
Ev. tryffelolja

Sås:

1 schalottenlök, finhackad
5 -7 vitlöksklyftor, tunt skivade
1½ msk kalvfond
2 dl rött vin
2 dl vatten
1 msk sirap
25 gram smör
Salt & peppar

1. Fräs löken till såsen i lite olja tills den mjuknat. Häll på fond, vin, vatten och sirap och låt koka ner till hälften.
2. Fräs vitlöken i olja tills de blir bruna och börjar lukta rostat. Mixa ner i såsen och tillsätt smör och dra bort från plattan. Smaka av med salt och peppar och ev mer sirap.
3. Fräs schalottenlök, kantareller och avorioris i en kastrull, i olivolja, utan att det får färg. Häll i vin och rör om tills det har kokat in. Tillsätt varm buljong, lite i taget, under omrörning. Koka risotton krämig men låt riskornen fortfarande ha lite kärna kvar, ca 15 minuter. Rör ner smör och riven parmesanost. Smaka av med salt och peppar och ev lite tryffelolja, och strö över hackad persilja.
4. Värm upp olja i en stekpanna och lägg i en klick smör. Lägg i köttet när smöret tystnat och sänk värmen något. Bryn ett par minuter på varje sida tills köttsaft börjar tränga upp. Salta och peppra. Låt köttet vila ett par minuter.
5. Servera kalvfilén med risotton och ringla några matskedar vitlökssky runt om. Servera direkt!