

## Örtstekt viltfilé med jordärtskocksplättar och portvinssky



**För 4 personer**

600 gram filé av t.ex. rådjur, ren, hjort eller älg  
100 gram färsk ostronskivling (eller annan färsk svamp)  
2 stora schalottenlökar  
1 vitlöksklyfta  
1 dl hackad persilja, timjan och rosmarin  
Smör till stekning  
Salt och peppar

### Portvinssky

½ gul lök  
250 gram rotselleri  
1½ dl rött portvin  
1 dl rödvin  
3 dl vatten  
1 msk koncentrerad kalvfond  
1 msk maizena  
Ev en klick smör

### Jordärtskocksplättar

100 gram jordärtskockor  
2 dl vetemjöl  
3 ägg  
2 dl mjölk  
½ tsk salt

Sätt ugnen på 125°C.

1. *Portvinssky: Skala och hacka löken. Skala och tärna rotsellerin. Koka upp grönsakerna tillsammans med portvin och rödvin. Späd med vatten och kalvfond. Låt sjuda minst 15 minuter.*
2. *Sila såsen och red av med maizena. Smaka av med salt och peppar. Om du vill kan du blanka av såsen genom att röra ner en klick smör strax innan servering.*
3. *Plättar: vispa ihop mjöl, ägg, mjölk och salt. Skala och finriv jordärtskockorna och blanda ned i smeten. Stek plättarna i smör, beräkna 4 plättar/person. Lägg i ugnssäker form och täck över med folie*
4. *Rensa svampen. Skala och hacka schalottenlöken. Stek svamp och lök i smör och smaka av med salt och peppar.*
5. *Pressa vitlöken och blanda med örterna. Rulla det hela köttet i örtblandningen, salta och peppra, och bryn det sedan runt om i en stekpanna. Stek färdigt i ugnen till ca 60°C innertemperatur. Låt köttet vila under folie ca 15 minuter. Sätt under tiden in plättar och svampblandning i ugnen så att de värms upp igen.*
6. *Skär upp köttet och servera med portvinssky och plättar varvade med svamp och lök.*