

Kalve file m/ rødbeder, persillerod, rosenkål, øl rosmarinsky

200gr kalve file pr person

olie, salt og peber

rosmarin og kødsnor

Rødbeder

2-3 stk rødbeder pr person

vand og salt

1 1/2 dl mørkt øl

1/2 dl mørk balsamico

75 gr mørk farin

Rosenkål

300 gr rosenkål

1 -2 stk skalotteløg

1 dl olivenolie

1/4 dl hvid balsamico

2 tsk dijonsennep

1 stk citron skal

Persillerod

500 gr persillerod

3 stk løg

2 1/2 dl mælk

2 1/2 dl piskefløde

revet muskatnød

salt og peber

Sauce

2 stk skalotteløg

3 fed hvidløg

2 spk rosmarin blade

1/2 dl mørk balsamico

2 dl mørk øl

1/2 l mørk fond

50 gr smør

Rens kødet for sener, læg rosmarin grene på og snøres op med kødsnor krydderes med salt og peber, brunes afi olie på en varm pande, lægges i et ildfast fad lad det hvile mindst 1 time.

Sættes i en forvarmet ovn ved 175 g varmluft i 15 min, lad det hvile i 15 min ind i ovnen igen 20 min lad det hvile 15 min.

Rødbeder. Skral rødbeder koges i vand og salt til de næsten er møre, tag dem op afvandet.

Kog øl, balsamico og farin sammen til halvdelen, kom rødbeder i og lunes ved servering.

Persillerod. Skræl persillerod og løg, skær i grove stykker, rist stykkerne afi en gryde til de er let brune, kom mælk og fløde på og kog rødderne møre, hæld det meste af væden fra i en skål og blend den tilbageværende masse til den er lidt grov (hæld mere af den afhældte væde fra hvis mosen er for tør), smag massen til med salt, peber og revet muskatnød.

Rosenkål. Skær bunden af rosenkål pil bladene af, blanceres i vand og salt kommes over i koldt vand Pisk ingredienserne sammen til dressing, pil løg og skær dem i papirtynde skiver og del dem marineres i dressingen. Dyp rosenkåls bladene tørre i køkkenrulle, vendes sammen med skalotteløgene smages til med salt og peber.

Sauce. Pil løg og hvidløg sautes af i olie med rosmarin, balsamico og øl, lad det koge ned

og tilsæt fond koges ned til ca halvdelen sigtes. Koges ned til det har en sauce konsistent. Ved servering lunes op piskes med koldt smør smages til med salt og peber.

www.madforsjov.dk