Kalvefilet med Tartiflette og kremet portvinssaus

Ingredienser



Kalvefilet:
♥ 700 g kalv, indrefilet eller ytrefilet
♥ kvernet salt og pepper
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss smør

Tartiflette:
♥ 1 kg mandelpoteter
♥ 2 ss olivenolje
♥ 200 g bacon eller pancetta
♥ 1 ss smør
♥ 2 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 dl hvitvin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 3 ss bladpersille, hakket
♥ kvernet salt og pepper
♥ 500 g Reblochon (se tips)

Kremet portvinssaus:
♥ 2 ss smør
♥ 3 sjalottløk
♥ 3 dl konsentrert kjøttkraft (se tips)
♥ 2 dl portvin

♥ 2 dl crème fraîche eller kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Salat med sennepsvinaigrette:
♥ 1 isbergsalat
♥ 1 radicchio (rød endiviesalat)
♥ 50 g ruccola
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 0,5 dl hvitvinseddik
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 ss flytende honning
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kalvefilet:
Ha kalvefileten i en panne. Krydre godt med flaksalt og kvernet pepper. Ha hvitløksfedd og olje i pannen. Stek kjøttet raskt på nokså høy varme slik at det blir godt brunet på alle sider. Tilsett smør og øs det smeltede smøret over kjøttet noen ganger.

Legg kjøttet deretter over i en ildfast form og drypp over fettet i pannen. Sett den ildfaste formen midt i stekeovnen ved 125°C (eller sett stekepannen direkte i stekeovnen dersom stekepannen tåler dette).

Stikk et termometer i kjøttet slik at du kan følge med på kjernetemperaturen. Steketiden vil variere med tykkelsen på kjøttstykket, hvor lenge du har brunet det i forkant og hvor stekt du liker kjøttet. Kjøttet må ha en kjernetemperatur på maks 60–63°C for å beholde den rosa fargen (husk at temperaturen øker noen grader også etter at kjøttet tas ut av ovnen).

La kjøttet hvile i 15–20 minutter før du skjærer i det, slik at kjøttet bevarer saftigheten. Dekk over kjøttet med folie mens det hviler, slik at det ikke blir tørt på overflaten. Skjær kjøttet i skiver før servering.

Tartiflette (se eget innlegg **HER**):
Skrell potetene og del dem i litt mindre biter. Ha potetbitene i en kjele. Tilsett vann og la potetbitene koke til de er så vidt møre. Hell av kokevannet og ha potetene i en ildfast form (den jeg brukte her er ca. 27 cm i diameter). Knus potetene lett med en

gaffel slik at de dekker bunnen av formen.

Ha olje i en stekepanne. Skjær bacon i små terninger og ha i pannen. La bacon steke på middels varme. Sett stekt bacon (og stekefettet i pannen) til side. Ha litt smør i pannen og tilsett løk skåret i tynne skiver og finhakket hvitløk. La løken steke på middels varme til den er blank og gyllen.

Ha stekt bacon (og baconfettet) tilbake i pannen. Tilsett også hakket persille. Kvern over litt salt og pepper (vær forsiktig med saltet siden bacon også er nokså salt). Tilsett hvitvin og kremfløte. La dette koke inn i noen minutter.

Ha løk- og baconblandingen over potetene i formen. Sett formen midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Ta formen ut av ovnen. Skjær osten i store biter og legg oppå gratengen. Trykk lett på ostestykkene slik at de legger seg litt ned i gratengen.

Sett formen tilbake midt i ovnen ved 200°C og la potetgratengen steke i 20 minutter til.

Kremet portvinssaus (se eget innlegg **HER**):
Ha finhakket sjalottløk og smør i en kjele. La løken steke på middels varme slik at den blir myk og blank.

Tilsett kjøttkraft, portvin og crème fraîche (eller kremfløte). La sausen småkoke i 10–15 minutter. Visp i den av og til. Du vil merke at den vil bli litt tykkere i konsistensen etter hvert. Smak til med kvernet salt og pepper.

Salat med sennepsvinaigrette:
Bryt opp isbergsalat og radicchio i store biter. Bland med ruccola.

Bland sammen ingrediensene til sennepsvinaigretten. Hell over salatbladene og bland godt, ca. 15 minutter før servering.

Så gjenstår det bare å ønske god middag! □□

Tips

♥ Jeg brukte her indrefilet av kalv, men du kan like gjerne bruke ytrefilet.

♥ Tilpass steketiden utfra hvor stekt du liker kjøttet. Jeg foretrekker vanligvis gjennomstekt kjøtt, men akkurat når det gjelder kalvefilet som er så mørt, liker også jeg at kjøttet er rosa. Dersom du ønsker kjøttet gjennomstekt, kan du la kjøttet steke til kjernetemperaturen er 68°C.

♥ For å lage **Tartiflette** trenger du den franske osten **Reblochon**. Osten er sjelden å finne i vanlige, norske matbutikker, men fås typisk kjøpt i delikatesseforretninger og matbutikker/matmarkeder som har ostedisk med godt utvalg. Reblochon er en rødkittost, men som får et tynt lag hvitmugg på skorpen under modning. Osten har en bløt kjerne og smelter godt, og den kraftige smaken gjør at osten passer veldig godt til gratenger og ostesmørbrød. Jeg har hørt at den norske osten **Munkeby** kan ligne litt på fransk Reblochon. Det er også mulig å bruke **Brie**, selv om smaken da blir litt annerledes og mildere. I stedet for Tartiflette kan du lage **Fløtegratinerte poteter med hvitløk**.

♥ Portvin kjøpes på polet.

♥ Siden jeg her serverte portvinssausen til kalv, lagde jeg kjøttkraft av 1 dl kalvefond og 2 dl vann. Du kan alternativt bruke oksefond eller 3 dl ferdigkjøpt, konsentrert kjøttkraft.

♥ Den litt bitre smaken på radicchio-salaten passer godt til Tartiflette, som er nokså fet, men en vanlig, grønn salat går selvsagt også helt fint.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kalvefilet-med-tartiflette-og-kremet-portvinssaus