

Dyrefilet & Foie Gras med rosiner og skinke til nytårsaften.

4. pers.

320 g. dyrefilet eller mørbrad
200 g. foie gras (eller andelever)
Italiensk skinke
50 g. rosiner i portvin
30 g. fedtnet (spørg din slagter)
Salt og peber

Sauce:

½ l vildt fond
1½ dl portvin
80 g. smør
2 cl balsamico



Kødet afpudses for sener og drysses med salt og peber
Steges på en meget varm pande ca. 1 min på hver side

Bred fedtnettet ud. Læg først skinken på, derover rosiner, så foie gras og øverst fileten.

Rul sammen og bag i ovnen ved 200 grader i 10 min. Lad kødet hvile i 5 min.

Sauce: Vildt fond og portvin koges ind til ca. ¼, pisk smør og balsamico i saucen.

Skær kødet i skiver og anret med årstidens grønsager f. eks rodfrugter og kartoffel.

Martin H. Lund