

Kalve rib eye roquefort med muscatsauce og kartoffeltærte

4 stk. kalve-ribeyes
100 g roquefort 5 stk.
Bagekartofler
Spinat 100 g
Revet ost
1 dl Piskefløde
1 stk. Skalotteløg
150 g små grønne stenfri druer
1.5 dl Muscatvin
1 dl kalvebouillon
Salt og peber
Majsstivelse til jævning
25 g Smør
Salat

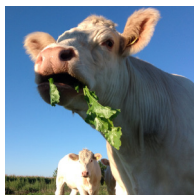
Skær kartoflerne i tynde skiver og læg dem i koldt vand. Dup kartoflerne tørre, og læg dem lagvis i et lille ovnfast fad med babyspinat, revet ost, salt og peber.

Hæld fløde over, og bag kartoffeltærten 45 minutter ved 200 C.

Brun hurtigt bøfferne i smør på begge sider og drys med salt og peber. Steg dem færdige ca. 3 minutter på hver side, afhængig af tykkelse, ved jævn varme.

Sauter finthakket skalotteløg i lidt smør, til løgene er klare. Tilsæt druer samt muscat og kog op. Kom kalvebouillon ved, og lad det koge lidt ind. Jævn med lidt majsstivelse rørt ud i koldt vand, og smag til med salt og peber. Tag gryden af varmen og pisk smørret i.

Læg en skive roquefort på bøfferne, og server med kartoffeltærte og muscatsauce.



Smagen af det gode liv
– oksekød fra Gulager