

Svinefilét Royal med pancetta og svampecreme

Til 4 personer

Ingredienser:

1 svinefilét Royal (ca. 500 g)
50 g mandler
50 g skalotteløg
Fintrevet citronskal af 1½ økologisk citron
1 bundt persille
salt og peber

Svampecreme:

500 g champignon
½ l piskefløde
salt og peber
1 håndfuld østershatte
1 spidskål
250 g smør
Ca. 1 dl vand
2½ dl kalveglace (kalvefond)
100 g pancetta (hjemmelavet bacon)

Fremgangsmåde:

Mandler hakkes fint og svitses til de er gyldne. Løgene hakkes fint og svitses på en anden pande. Blandes i en skål med hakket persille og reven citronskal.

Champignon renses og skæres i store stykker. Svitses i en gryde til de er gyldenbrune. Fløde tilsættes og simrer i ca. 10 min. Smages til med salt og peber. Blendes til det har en cremet konsistens.

Spidskålen renses og de yderste blade fjernes. Deles i 8 både (lad noget af stokken blive, til at holde bladene sammen). Smør smeltes i en gryde tilsat vand og spidskålene ligges i. Dampes i ca. 10 min. under låg.

Kødet brunes ved hård varme på alle sider i olie, til det er gyldent. Salt og peber tilsættes og sættes i en forvarmet ovn på 170 grader i 15 min.

Østershatte svitses i olie. Bacon steges.

Portionsanrettes og nydes med et saligt smil ...