

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## Kalvfilé Oscar Classic

Det här behöver du för 4 personer:

600 g Kalvfilé, putsad från senor  
Salt  
Vitpeppar, malen  
Margarin  
Matolja

### Choronsås

2 msk Rödvinvinäger  
2 msk Vatten  
5 st Vitpepparkorn, hela  
2 st Dragonkvistar  
1 msk Schalottenlök, finhackad  
4 st Persiljestjälkar  
150 g Smör, skirat  
3 st Äggulor  
2 msk Tomatpuré

### Garnering

8 st Sparris, vita, blancherade  
1 st Hummerstjärt, kokt och skalad  
4 st Tryffelskivor, tunt skivade

### Så här gör du:

1. Börja med såsen. Blanda vinäger, vatten, kryddor, lök, dragon och persilja i en kastrull och koka ihop tills en tredjedel av vätskan återstår.
2. Smält smöret, skumma av mejeriprodukten kvar blir ett "klarat" smör.
3. Häll äggulorna i en kastrull. Sila av lagen över äggen under det att ni vispar hela tiden. Fortsätt att vispa tills blandningen har blivit tjock och pösig. Ta kastrullen från spisen och tillsätt smöret under konstant vispning. Börja med ett par droppar smör och öka mängden då såsen börjar tjockna. Smaksätt med tomatpurén 4. Salta och peppra köttet. Stek ett par minuter på varje sida.
5. Lägg köttet på tallriken. Sparrisen rakt över köttet. Spritsa choronsåsen runt köttet så att bokstaven O bildas. Lägg en tryffelskiva på sparrisen och ovanpå alltihopa avsluta med en hummerskiva. Det hela skall nu likna Kung Oscar II :s krönte monogram.

### Kalvfilé Oscar, det ekonomiska alternativet

Det här behöver du:

600 g Kalvfilé el Fläskfilé, putsad från senor  
Salt  
Vitpeppar, malen  
Margarin  
Matolja

### Choronsås

1 st Bearnaisesås på påse  
2 msk Tomatpuré

### Garnering

8 st Sparris, på burk  
4 st Kräftstjärtar el räkor  
4 st Bitar av färticka

### Så här gör du:

Följ receptet Kalvfilé Oscar Classic i övrigt vad gäller stekning och garnering.