

## Rensdyrfilet med peppersaus, bær og beter

4 rensdyrfileter á ca. 150g fra ryggen eller låret

4 skiver foie gras á ca. 50 g (ande- eller gåselever)

1 dl viltfond

1 dl portvin

2 dl rødvin

4 mellomstore rødbeter

100 g tyttebær

1 ss honning

250 g grønne selskapsrter (petits pois)

10-12 små løk

2 ss grovknust hvit og svart pepper

2 ss olivenolje

2 ss balsamico

1 kvist timian

1 hvitløk

50 g usaltet kaldt smør

Slik går du frem

Skrell rødbetene og form dem som små båter. Kok dem på svak varme med olivenolje, balsamico, ett knust hvitløksfedd, en kvist timian og salt i 25 minutter under lokk. Når rødbetene er møre, tilsettes tyttebær og honning. Kok løken i saltet vann i 2-3 minutter. Avkjøl. Kok petits pois i 30 sekunder, og avkjøl i kaldt vann. Stek foie gras raskt på hver side i en varm teflonpanne til de er gyllenbrune. Ta dem deretter ut av pannen og del i terninger. Gni kjøttet inn med grovknust pepper, og stek filetene i smør og olje i pannen i ca. 5 minutter. La kjøttet hvile på rist før filetene deles i to. Kok ut pannen med vin, vann og viltfond. Kok inn til sirupaktig konsistens. Tilsett litt av sjuen fra rødbetene og monter sausen med det kalde smøret rett før anretning. Varm ertene og løken i 2 ss smør. Vend inn foie gras'en når alt er gjennomvarmt, og smak til med svart pepper og salt. Del kjøttet i to og anrett på varme tallerkener med rødbetkompott og selskapsrter.