

# Vildsvinefilet med champignon a la creme og kartoffel rösti

## Ingredienser

800 g vildsvinefilet  
Salt og peber  
Frisk timian  
3 fed hvidløg  
75-100 g smør  
¼ l piskefløde  
4 spsk oskefond  
400 g champignon

## Rösti

Bagekartofler  
Salt og peber  
Olie

## Fremgangsmåde

Finpuds fileterne og et ovnfast fad med smør og læg fileterne i fadet. Knus hvidløget og timianen og bland med lidt olie. Gnid fileterne med krydderblandingen og krydder med groft salt og peber. Til slut skæres nogle skiver smør og lægges oven på fileterne.

Derefter sættes fadet ind i en 250°C varm ovn i 15 min.

Imens steges champignon, tilsæt frisk kværnet peber, og når det mest væde er væk og champignonerne har fået lidt farve, hældes piskefløde og oksefond i og kog op.

Herefter hældes stuvningen ned til fileterne i fadet og steges videre ved 200°C i ca. 20 min mere eller til kernetemp i kødet på 70°C.

## Rösti

Skræl bagekartoflerne, og riv dem på et rivejern. Krydder med salt og peber. Varm olien op på en pande. Form kartoffelmassen til en lille bold, læg dem på panden og tryk dem flade. Steg dem gyldne i olien.

