

Nötköttsmedaljonger med CAMBOZOLA och fikon



Ingredienser för 4 personer:

200 g CAMBOZOLA
4 fikon
20 g smör
40 g smörolja
4 nötfiléer à ca 150 g
salt, peppar
1 schalottenlök, finhackad
1 tsk socker
1 nypa kanel
250 ml rött vin

Tillagning:

Skölj fikonen, dela dem och stek dem på båda sidor i en panna med smält smör. Ta upp fikonen och ställ dem åt sidan på en tallrik. Häll smöroljan i pannan och stek köttet på båda sidor vardera ca 3–4 minuter. Krydda med salt och peppar, lägg köttet på en bakplåt, täck med folie och låt vila. Finhacka schalottenlöken och stek den i köttsaften. Tillsätt socker och kanel. Låt puttra kort. Tillsätt rödvinet och låt småkoka. Skär CAMBOZOLAN i 4 skivor, ta bort kanterna och halvera. Lägg en ostskiva och ett halvt fikon vardera på stekarna. Tillaga i förvärmad ugn under grillen eller vid 200 °C tills att osten smälter. Servera köttet med resten av fikonhalvorna och såsen.

Tips: Färgad bandspagetti passar till.

