

# Φιλέτο με Μαυροδάφνη & Πατάτες “Ογκρατέν”

## Υλικά

800	γρμ.	Φιλέτο
40	γρμ.	Βούτυρο & Ηλιέλαιο

## Για την Σάλτσα Μαυροδάφνης:

200	γρμ.	Demi Glass,
60	γρμ.	Μαυροδάφνη,
40	γρμ.	Βούτυρο,
40	γρμ.	Κρεμμύδι,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

## Για τις Πατάτες:

600	γρμ.	Πατάτες
200	γρμ.	Γάλα
100	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος
80	γρμ.	Κεφαλογραβιέρα (τριμμένη)
20	γρμ.	Βούτυρο
		Αλάτι,
		Πιπέρι,
		Μοσχοκάρυδο

## Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε το φιλέτο και το αλατοπιπερώνουμε.
2. Στη συνέχεια το τσιγαρίζουμε ελαφρά με το Βούτυρο και το Ηλιέλαιο.
3. Αφαιρούμε το κρέας από το τηγάνι και το καθαρίζουμε από τα λάδια.
4. Βάζουμε στο τηγάνι το κρεμμύδι (ψιλοκομμένο), το ροδίζουμε ελαφρά και “σβήνουμε” με τη μαυροδάφνη. Ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.
5. Προσθέτουμε το Demi Glass, το αφήνουμε να πάρει βράσει, δοκιμάζουμε για το αλάτι και το πιπέρι και “δένουμε” με παγωμένο βούτυρο. Τέλος, περνάμε την σάλτσα από σίτα.
6. Πλένουμε και κόβουμε τις πατάτες σε λεπτές φέτες και τις βάζουμε να βράσουν με το γάλα, το βούτυρο και τα καρυκεύματα, για 10 λεπτά περίπου.
7. Τις στραγγίζουμε, τις βάζουμε σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το τριμμένο τυρί και λίγο από το γάλα του βρασίματος και ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά.
8. Σερβίρουμε τα φιλέτα με συνοδευτικό τις πατάτες ζεστές.