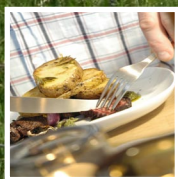
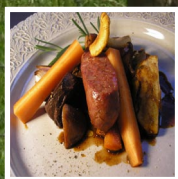


MED HJORT PÅ MENYN





Hjortfärsbiffar

4 port

600g hjortfärs
100g smör
2 msk matolja
1 msk dijonsenap
2 äggulor
3 kokta potatisar utan skal
1 gul lök
1 dl grädde
2 cl cognac
Salt och peppar

Skala och finhacka löken. Fräs löken i smör utan att den tar färg. Riv potatisen på rivjärn i en bunke. Blanda i ägg, grädde, cognac och den stekta löken tillsammans med färsen. Smaksätt med salt och peppar. Provstek en liten biff så att smakerna är bra. Forma färsen till biffar. Stek i smör och lite olja ca 3 minuter på varje sida. Servera gärna med kokt potatis och lingonsky.

Rödvinssås

1 rödlök
1 morot
1 vitlöksklyfta
1 msk muskovadosocker
1/2 flaska rödvin
2 msk kalvfond
2 kvistar timjan eller rosmarin
1 lagerblad
5 hela vitpepparkorn
Saften av en citron
Salt och peppar
1 cl matolja

Skala och dela rödlök, vitlök och morot i stora bitar. Stek i olja tills ingredienserna fått fin färg. Rör ner muskovadosocker och låt karamellisera i någon minut. Slå på rödvinet och reducera på låg värme tills det är ca 4dl kvar. Tillsätt fonden och kryddorna och fortsätt sjuda såsen till den har fått en simmig konsistens. Sila såsen och smaka av med salt, peppar och citron.

Hjortfilé

4 pers

800 g hjortfilé
2 msk smör
1 vitlöksklyfta
1 kvist rosmarin
Salt och peppar

Parera bort fett och senor från filén. Krossa vitlöken. Stek köttet med smör, vitlöken och rosmarin runt om till det har fått fin färg. Lägg köttet på galler i ugnen och baka det på 175 grader tills innetemperaturen på köttet är 48 grader. Ta ut köttet och vila det under fuktat bakplåtspapper i 5-10 min.



Hjortstek

4 pers

1 kg hjortstek
2 msk smör
1 vitlöksklyfta
1 kvist rosmarin
Salt och peppar

Parera bort fett och senor från steken, bind upp den med bindgarn. Krossa vitlöken. Stek köttet med smör, vitlöken och rosmarin runt om tills den fått fin färg. Lägg köttet på galler i ugnen och baka det på 100 grader tills innetemperaturen på köttet är 52 grader. Ta ut köttet och vila det under fuktat bakplåtspapper i 10-15 min.



Hjortgryta med viltchorizo

4 pers

600 g tärnad hjortstek eller bog
200 g viltchorizo (rå)
1 msk smör
3 dl rödvin
1 msk rödvinvinäger
1 tsk tomatpuré
8 st enbär
3 kvistar färsk timjan
2 st gula lökar
2 st morötter
4 msk viltfond (touch of taste)
3 dl vatten
100 g champinjoner
50 g kantareller

Skala löken och morötterna och skär dom i 3 cm stora bitar. Stek köttet tills det fått fin färg i en gryta. Slå på ca 1 dl vatten och brässera köttet i 3 minuter. Tag ur köttet och sila bort vattnet, fräs morötterna och löken i grytan. Lägg i köttet och därefter tomatpuré, rödvin, vinäger och kryddorna. Slå på vatten och fonden och låt sjuda i ca 25 minuter. Dela champinjoner och rensa kantarellerna. Fräs därefter svampen i smör och tillsätt dom i grytan, red eventuellt med maizena till simmig konsistens. Tag av grytan från värmen och lägg i korven och låt den dra med i 10 minuter.

Rårörda lingon

250g frysta lingon
150g socker
1 st kanelstång
1 st stjärnanis
1 cl cognac

Blanda alla ingredienser och rör om då och då.
När sockret har löst sig, ta ur kanelstång och stjärnanisen. Häll på glasburk eller valfri kantin.

Carpaccio

4 port

500g hjortinnerfilé

Parera och skär till filén så att den är så rund i formen som möjligt.
Rulla in den i dubbel plastfilm och tvinna så att den blir rund i formen, frys in.
Låt den frysta filén tina något i rumstemperatur.
Skiva i supertunna skivor, använd skärmaskin eller en rejäl och vass kniv. Salta och peppra.
Servera med syltade kantareller, hyvlad parmesan, ruccola och lingonvinägrette.
Det går lika bra att använda lufttorkad hjort.

Syltade kantareller

100 g kantareller
1,5 dl ättika
2,5 dl strösocker
3,5 dl vatten
2 st Stjärnanis
1 lagerblad
5 st hela vitpepparkorn
½ gul lök

Rensa kantarellerna från barr och jord. Skala och dela löken i fyra delar.
Koka upp vatten och blanda i socker, ättika och dom andra kryddorna. Slå den varma lagen över svampen. Låt svampen kallna i lagen. Det går även bra att sylta annan svamp såsom murklor och ostronskivling.



Smaklig måltid!



Gourmetkött & Delikatesser AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
Tel 031-80 29 19



Söderåshjort AB
Stora Bjärnarps Gård
260 23 Kågeröd
Tel 0709-67 95 82 Fax 042-89 495