



Hjortkväll med Henrik Vilén
och Timo Sundman

Norsen, 23.1.2008

Innehållsförteckning

Kvällens program	3
Förrätter	4
Snabb njurstuvning	4
Njurar på Veronesiskt vis	5
Lever på venezianskt vis	6
Huvudrätter	7
Färskotletter av hjorthjärta	7
Hjärtgryta.....	8
Marinerad feststek på hjort.....	9
Potatismos med palsternacka	10
Efterrätt	11
Solnedgång	11

Kvällens program

- Presentation av kvällens hjortar, Henrik Vilén
- Allmänt om inälvor, dess användning, hantering och tillredning, Timo Sundman
- Introduktion av kvällen meny
- Tillredning av maten
- Maten serveras
 - Förrätter
 - Snabb njurstuvning
 - Njurar på Veronesiskt vis
 - Lever på Venezianskt vis
 - Huvudrätter
 - Färskotletter av hjorthjärta
 - Hjärtgryta
 - Marinerad feststek på hjort
 - Efterrätt
 - Mangosorbet
 - Gott humör
 - Städning
- Avslutning

Förrätter

Snabb njurstuvning

Ingredienser:

2 hjortnjarar

olivolja

2 dl grädde

$\frac{3}{4}$ dl sherry

Timjam

Salt o peppar enligt smak

Ris till servering

Metod:

1. Koka riset.
2. Skär njuren först i två delar och sedan vardera biten i två delar så att du får ca. 4 cm stora bitar.
3. Skiva bitarna i en halv cm tjocka skivor.
4. Värm upp pannan och sätt i lite olja.
5. Lägg i njurskivorna i het panna och fräs dem kort på hög värme på båda sidorna.
6. Häll i grädden.
7. Sänk värmen och låt stå och puttra i ca. 5min.
8. Häll i sherryn.
9. Krydda med timjam, salt och peppar.
10. Servera med lite ris och garnera med persilja.

Njurar på Veronesiskt vis

Ingredienser:

2 hjortnjarar (500gr njurar)
2 msk smör
4 msk vetemjöl
0,5 liter kött buljong
1 lök
2 tsk salt
½ tsk muskott
persilja
1 dl sött vin eller madeira

För blötläggning:

1 dl vinäger
2 l vatten

Metod:

1. Blötlägg njurarna i två liter vinäger blandat vatten
2. Torka av njurarna och skiva i små bitar.
3. Hacka löken.
4. Bryn njurarna och löken i smör.
5. Bestro med mjölet.
6. Låt blandningen svälla upp i fett.
7. Häll på den kalla buljongen.
8. Låt blandningen bli tjockare och låt skuda i 10 minuter.
9. Häll över vinet och låt alkoholen koka bort. Tillsätt persilja och servera.

Lever på venezianskt vis

Ingredienser:

1 lever
3-4 schalottenlökar
2 msk smör
0,5 dl svartvinbärssaft, obs! koncentrat (god)
olja för stekning
Rosmarin
Lite citron
Salt o peppar

Till servering:

Lantbröd

Metod:

1. Skiva levern och skär därefter skivorna till lång "maskar".
2. Blanchera den hackade löken i redigt med smör.
3. Lyft bort löker (elplatta) och värm pannan het.
4. Sätt i olja och maskarna som skall fräsas ca.6-10 sekunder på vardera sida.
5. Stäng värmen på plattan, sätt löken tillbaka i pannan, tillsätt saftkoncentratet och rosmarin, salt och peppar.
6. Sätt på fullt effekt, låt det börja puttra och rör om i blandningen.
7. Servera med lantbröd.

Huvudrätter

Färskotletter av hjorthjärta

Ingredienser:

1 hjorthjärta
½ kg fläskfärs
1 liter råskalad potatis
4 scharlottenlökar
3 msk potatismjöl
2 msk salt
3 ägg
Peppar enligt smak

Metod:

1. Vattna ur hjärtat och mal det tillsammans med lök och potatis. Mal två gånger
2. Rör i ägg, kryddor, potatismjöl och fläskfärs.
3. Hetta upp en stekpanna med smör. Lägg i skedvis av färsen och bryn på båda sidor.
4. Lägg färskotletterna i långpanna, späd med vatten och låt steka i ugn i c. 20 minuter.
5. Red av skyn med lite vetemjöl.

Hjärtgryta

Ingredienser:

3 hjorthjärtan
2 msk olivolja
½ morot skivad i långa tunna strimlor
2 medelstora lökar
1 burk krossade tomater
2 stora vitlöksklyftor
1 stor kryddgurka i små bitar
Rosmarin
Ingefära
Salt och peppar

Metod:

1. Skär hjärtat i små bitar. Skölj under rinnande vatten i 5 min och blanda om.
2. Stek i panna på hård värme i olja. Vänd var 20nde sekund i 4 min tills det syns bubblig vätska på köttets sidor. Ta bort och häll bort vätskan. Lägg köttbitarna i en gryta.
3. Släng i den skalade löken, moroten, vitlöken, kryddgurkan och kryddorna
4. Låt puttra på svag värme i 45 minuter.
5. servera med batong.

Marinerad feststek på hjort

Ingredienser:

Ca 1 kg yttrefilé / stek

Marinad:

2 dl rödvin eller rödvinsvinäger

1 dl olja

2 msk krossad svartpeppar

2 msk krossad grönpeppar

½ tsk krossad rödpeppar

En nypa salt och socker

1 lök (tärnad)

1 morot (klyftad)

2-4 vitlöksklyftor (krossade)

Metod:

1. Blanda alla ingredienser.
2. Placera köttet i en plastpåse och häll marinaden över. Stäng påsen med en hård knut. Ställ i kylskåp för 1-2 dagar.
3. Skär upp påsen, låt marinaden rinna genom en sil i en kastrull. Stek köttet när det nått rumstemperatur.
4. Lyft köttet på en stekplåt och stick in en stekmätare.
5. Sätt ugnen på 125-150 grader.
6. Smörja steken med stekspadet emellanåt tills inre temperaturen är 55 grader.
7. Ta ut steken och placera i folie. Vänta tills temperaturen stigit till 60 grader. Skär steken och servera.

Sidorätter

Potatismos med palsternacka

Ingredienser:

10 potatisar
1 palsternacka
lättmjölk
60 gr smör
persilja
Salt och peppar

Metod:

1. Skala potatisen och koka den som vanligt. Koka palsternackan i skild kastrull (i bitar)
2. Häll av vattnet och börja därefter mosa potatisen. Man kan tex använda potatisstöt, elvisp eller purépress.
3. Tillsätt smör.
4. Rör i så mycket mjölk som går åt tills moset är poröst. Kom ihåg att röra hela tiden.
5. Mosa palsternackan och vispa lätt in den i moset. Smaksätt med salt, peppar och tex klippt persilja.

Efterrätt

Solnedgång

Ingredienser:

Papagallos Mangosorbet (en boll/man)

1 msk campari

Mynta som garnering

Metod:

1. lägg en sorbetboll i en skål
2. häll över campari.
3. placera mynta överst som dekoration.