



Hjortkväll med Henrik Vilén

Grankulla, 21.1 2009

Innehållsförteckning

Kvällens program	3
Lever på venezianskt vis.....	4
Bechamel (vit sås)	5
Duchessepotatis med saffran	6
Potatismos	7
Malet köttsås på vilt.....	8
Shepherd's pie	9
Viltlasagne.....	10
Brässerad hjortstek	11

Kvällens program

- Presentation av kvällens hjortar, Henrik Vilén
- Introduktion av kvällen meny, Ben Wiberg
- Tillredning av maten
- Maten serveras
 - Förrätter
 - Lever på Venezianskt vis
 - Huvudrätter
 - Brässerad hjortstek med dushesspotatis och viltsås
 - Shepherd's pie på vilt
- Avslutning

Lever på venezianskt vis

Ingredienser:

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

Till servering:

Lantbröd

Metod:

Skiva levern och skär därefter skivorna till lång ”maskar”.

Blanchera den hackade löken i redigt med smör.

Lyft bort löker (elplatta) och värm pannan het.

Sätt i olja och maskarna som skall fräsas ca.6-10 sekunder på vardera sida.

Stäng värmen på plattan, sätt löken tillbaka i pannan, tillsätt saftkoncentratet och rosmarin, salt och peppar.

Sätt på fullt effekt, låt det börja puttra och rör om i blandningen.

Servera med lantbröd.

Bechamel (vit sås)

Ingredienser (ca 6 pers)

50 gr smör
50 gr vetemjöl
500 ml mjölk
1 liten lök
Svartpeppar
Lagerblad
Persiljestjälkar
Malen muskot
Salt och vitpeppar

Metod:

Värm mjölken tillsammans med löken, svartpepparn, lagerbladet och muskoten

Låt mjölken svalna

Smält smöret i en panna och tillsätt vetemjölet. Koka blandningen under omröring 2-3 minuter. Låt inte få färg.

Sila den varma mjölken och håll den sedan föriktigt i mjölblandningen under omrörning

Koka upp såsen och låt den sjuda ca 10 minuter på låg värme. Rör om då och då så att skinn inte bildas på ytan

Smaksätt med salt och vitpeppar (svartpeppar lämnar svarta prickar i såsen)

Duchessepotatis med saffran

1 timme, 10 personer

Ingredienser

1 kg	skalad rosamundapotatis
4 st	äggulor
50 gr	smör
3 tsk	havssalt
1 tsk	malen muskot
	saffran (blötlagd)

Koka potatisen i lättsaltat vatten tills de är mjuka helt igenom. Låt potatisen ånga en stund, mosa den sedan med en potatispress. Tillsätt smöret, salt, saffran och äggulorna. Rör om väl.

Forma moset på en välsmord form till ”runda toppar”. Värm i ugn, ca 175 °C, tills moset fått en vacker brun färg (ca 15 minuter).

Potatismos

30 minuter, 6-8 personer

Ingredienser

2 kg skalad mandelpotatis
50 gr smör
3 tsk havssalt
1 tsk malen muskot
 Vitpeppar

Koka potatisen i lättsaltat vatten tills de är mjuka helt igenom. Låt potatisen ånga en stund, mosa den sedan med en potatispress. Tillsätt smöret, salt och vitpeppar. Rör om väl.

Malet köttsås på vilt

1 timme, 10 personer

Ingredienser

1 kg	Malet kött (ren, hjort, älg, mm)
4 st	Gula eller röda lökar
4-5 st	Morötter
1 stjälk	Selleri
10 st	Tomater, skalade och kärnade (eller 2 burkar krossade)
2 dl	Rödvin
3 msk	Rödvinvinäger
3-5 st	Krossade vitlöksklyftor
4 dl	Vilt- eller nötbljong (eller 1 tärning)
3 st	Lagerblad
2 tsk	Malen svartpeppar
	Smör och olivolja
1 msk	Soija-sås
	Salt

Fräs den skalade och fint skurna löken och moroten i smör och olivolja. Tillsätt finskuren selleristjälk. Fräs den sedan i några minuter. Tillsätt köttet i små mängder åt gången och fräs till allt kött fått en brun färg. Tillsätt kryddorna, tomaten, rödvinet, rödvinvinägern och sojan och låt sjuda under lock 20-30 minuter. Tag av locket och fortsätt sjuda tills största delen av vätskan avdunstat.

Tag ut lagerbladen och justera kryddningen.

Såsen kan användas som sådan, till lasagne eller till ”shepherd’s pie”.

Shepherd's pie

1 timme, 10 personer

Ingredienser

Ca 1 kg Potatismos
½ sats Köttsås på vilt (se ovan)
50 gr Smör

Smörj en ugnform. Täck botten på formen med ett ca 2 cm tjockt lager av såsen. Lägg ett 2-2,5 cm tjockt lager med potatismos över såsen och jämna ytan. Gör ett mönster i mosen med spetsen på en kniv. Skär smöret i tunna skivor och lägg på toppen av mosen.

Grädda i ugn 200 °C ca 40 minuter.

Rätten blir bara bättre om den får mogna i kylskåp i en dag eller två och sedan värms till servering. Observera dock att den behöver god tid att värmas, nästan lika länge som tillräddningen men med lägre temperatur.

Viltlasagne

1 timme, 10 personer

Ingredienser

- 1 sats Malet köttsås på vilt (se ovan)
- 1 sats Bechamelle sås (se ovan)
- 400 gr Torkade lasagneplattor (eller 3 zuchinin)
- 1 st Ägg
- 3 st Små zuchinin

Skär zuchinin på längden i två delar. Strö litet salt på den skurna ytan och låt stå i ca 10 minuter. När zuchinin är våt på ytan så skölj bort saltet och torka ytan. Stek med skärytan nedåt i litet olivolja tills zuchinin får en vacker brun färg. Sätt åt sidan.

Smörj en ugnsfast form. Varva med köttsås, lasagneplattor och bechamelle sås, lägg zuchinihalvorna på tvären i formen efter andra varvet. Fortsätt varva tills formen är full (3-4 varv). Blanda ägget och litet extra smör i sista varvet Bechamellesås. Grädda i förvärmad ugn 200 °C ca 45 minuter till 1 timme.

Kan med fördel förvaras i kylskåp och värmas upp i ugn eller mikro.

Ps om du byter ut lasagnen mot äggplanta så har du en underbar Moussaka.

Tvätta äggplantan och skär den i ca 1 cm tjocka skivor. Strö salt på båda sidorna och låt dra ca 15 minuter. Skölj bort saltet och torka skivorna. Bryn dem i panna före användningen. Du kan eventuellt lämna bort zuchinin.

Brässerad hjortstek

1,5 timmar, 6 personer

Ingredienser

Ca 1,5 kg	Stek av hjort
3 dl	Rödvin
1 dl	Rödvinsvinäger
2 msk	Honung
3 st	Lagerblad
1 tsk	Svartpepparkorn
1 tsk	Fänkolsfrön
½ tsk	Kummin
1 st	Stjärnanis
2 st	Schalottenlökar

Blanda ihop allt utom köttet till en marinad. Lägg köttet i en tät plastpåse (det kan vara fruset) och häll marinaden över. Pressa luften ur påsen och marinera över natten i kylskåp. Om köttet var fruset så mariner 2 dygn.

Tag köttet ur marinaden och torka väl med hushållspapper. Stek sedan i smör så att alla sidor blir vackert bruna, ca 3 minuter per sida. Lägg sedan köttet i en gryta eller kastrull (så liten att köttet nätt och jämnt rymms). Häll marinaden över köttet och sätt i förvärmad ugn, 175 °C ca 20 minuter, sänk värmen till 100 °C och låt mogna i ytterligare ca 40 minuter. Tag köttet ur grytan och låt dra under duk eller folie ca 15 minuter. Sila såsen och koka upp den, reducera till ca hälften, smaksätt, reducera med litet maizena vid behov. Servera köttet trancherat med dushess potatis och sås, eventuellt någon grönsak.