



Traditionell Hjortkväll

Lönkan, 20.1 2010

Innehållsförteckning

Stekta Leverstrimlor i Madeira	3
Viltfärs	4
Hjorthjärta med färs	5
Sötsur lever.....	6
Malet köttsås på vilt	7
Stekt njure i madeirasås	8
Gryta på Hjort.....	9
Brässerad hjortstek	10

Stekta Leverstrimlor i Madeira

Ingredienser:

1 st lever
3-4 st schalottenlökar
1 dl madeira
Olja och smör för stekning
Rosmarin
Lite citron
Salt o peppar

Skiva levern och skär därefter skivorna till lång strimlor.

Blanchera den hackade löken i rikligt med smör.

Lyft bort löken och varm pannan het.

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

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

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

Viltfärs

Ingredienser (ca 10 pers)

1 kg	Viltfärs
300 gr	Grismalet
2 st	Ägg
1 dl	Skorpmjöl
2 dl	Grädde
2 st	Lökar
	Smör
	Salt och vitpeppar

Blötlägg skorpmjölet i grädden.

Fräs löken i smör. Låt svalna.

Bland alla ingredienser, tillsätt 2 tsk salt och 1 tsk vitpeppar.

Gör tex köttbullar på färsen. Tillsätt gärna litet kryddor efter egen fantasi, ketchup eller chilisås är även goda smaksättare.

Hjorthjärta med färs

1,5 timmar, 6 personer

Ingredienser

3 st	Hjorthjärtan
Fyllning	
400 gr	Viltfärs
2 st	Vitlösklyftor
1 tsk	Malen spiskummin
1 tsk	Svartpeppar
½ tsk	Chilipulver
1 tsk	Paprikapulver
Bräseringsfond	
1 st	Lök
2 st	Vitlösklyftor
1 st	Morot
100 gr	Rotselleri
1 msk	Tomatpuré
1 l	Viltfond
2 dl	Rödvin
	Maizena
	Salt och peppar

Förvärm ugnen till 175 °C. Blanda samman ingredienserna för fyllningen och fyll hjärtana med den. Salta och peppra. Bryn hjärtana i smör och lägg dem sedan i en gryta med öppningen nedåt. Fräs grönsakerna till bräseringsfonden, glasera med rödvin och sätt i grytan. Häll över fonden och sjud under lock ca 1 timme. Tag av locket och sjud i ytterligare 30 minuter.

Sötsur lever

30 minuter, 6-8 personer

Ingredienser

1 kg	Lever
2 st	Lökar
400 gr	Krossade tomater
2 msk	Vitvinsvinäger
4 msk	Honung
	Persilja

Skär levern till ca 100 gr stora biffar. Stek biffen och löken 3-4 minuter. Tillsätt tomat, vinäger och honung och sjud ca 5 minuter. Strö över hackad persilja och servera.

Malet kött 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 nöbuljong (eller 1 tärning)
3 st	Lagerblad
2 tsk	Malen svartpeppar
	Smör och olivolja
1 msk	Soja-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.

Stekt njure i madeirasås

1 timme, 10 personer

Ingredienser

Ca 1 kg	Njure av vilt
200 gr	Bacon
0,5 dl	Madeira
0,5 dl	Sherry
¼ l	Viltfond
2 dl	Grädde
1 tsk	Dijon senap
1 msk	Vitvinsvinäger
4-5 st	Schalottenlökar
	Smör och olivolja
	Salt och peppar

Skär upp njurarna och ta bort hinnorna.

Fräs baconstrimlor och schalottenlök i smör. Tillsätt njurarna och fräs några minuter. Tillsätt madeiran, sherryn och vinägern och sjud några minuter. Tillsätt fonden och sjud 3-4 minuter, häll i grädden, tillsätt senapen, krydda, värm upp och håll varm till serveringen.

Gryta på Hjort

1 timme, 10 personer

Ingredienser

Ca 2 kg	Hjortkött (diverse bitar)
1 l	Viltfond
3 dl	Rödvin
1 dl	Madeira
1 kg	Rotfrukter (morötter, selleri, palsternacka, lök, purjo, mm)
300 gr	Svamp
	Smör
	Kryddor (salt, peppar, rosmarin, timjam, mm)
	Svartvinbärsgele
	Maizena
	Soija

Skär köttet i tärningar och fräs det i smör i en gryta. Häll över rödvinet.

Tärna och fräs rotfrukterna i smör, glasera med buljongen och häll allt i grytan. Krydda, tillsätt litet gelé eller saft och sätt i förvärd ugn, 150°C, ca 1 timme.

Fräs svampen i smör och tillsätt till grytan före serveringen tillsammans med madeiran och litet soija sås. Tillsätt litet maizena om du vill göra såsen tjockare.

Grytan kan varieras med olika kryddningar, tex:

- Thai, chili, citrongräs, lime och litet socker (helst mörkt)
- Indiskt, kardemumma, nejlika, stjärnanis och spiskummin
- Franskt, timjan, rosmarin, fänkål, lagerblad och purjo

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.