



# Hjort med Hencca Vilén

Norsen, 26.1 2011

## Innehållsförteckning

<b>Viltfärs.....</b>	<b>3</b>
<b>Lever på venezianskt vis.....</b>	<b>4</b>
<b>Marinerad feststek på hjort.....</b>	<b>5</b>
<b>Röstipotatis.....</b>	<b>6</b>
<b>Recept på gravad hjort (eller annat vilt).....</b>	<b>7</b>
<b>Nobis sås.....</b>	<b>8</b>
<b>Vitsvanshjort Anglais.....</b>	<b>9</b>
<b>Mandelpotatispuré.....</b>	<b>10</b>
<b>Fina hjort- eller älggrytan a la Gunttu.....</b>	<b>11</b>
<b>Köttfärs med purjolöksfyllning.....</b>	<b>12</b>

## 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.

## 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 och 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.

## 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 vitlösklyftor (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.

## **Röstipotatis**

500 g potatis  
örtsalt  
2 vitlösklyftor  
körvel  
smör eller olja

Skala och grovriv potatisen. Smaksätt den rivna potatisen med salt och körvel. Värm upp smör eller olja i en stekpanna och bred ut potatisen. Stek på halvstark värme ca. 7 min. på vardera sidan. Stjälp upp potatiskakan, skär den i bitar och lägg upp den.

## Recept på gravad hjort (eller annat vilt)

600-800 g hel bit av vilt

$\frac{3}{4}$  -1 dl socker

$\frac{3}{4}$  -1 dl salt

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  dl \*Jallu, (en-stjärnig Jallu, ingen annan cognac!!!)

några msk grov-malda svartpeppar

In i en minigrip med alltihopa och försök få bort all luft.

Tejpa "tajt", hårt med målartejp. Märk en sida med texten "DAG".

Skaka och vänd "paketet" 2ggr/dygn.

Efter 4 dagar är det godtagbart ätbart, 5 dagar tycker jag är bäst.

Senast då måste köttet "ut-mini-grippas".

Skiva upp köttet i så tunna skivor som möjligt. Vass kniv är ett absolut!

Till denna rätt serverar jag alltid Nobis-sås. Såsen är alltid bäst "dagen efter", men du/ni kan ju göra en sås någon dag före hjortkvällen och låta något bord göra en ny för att smaka skillnaden.

## **Nobis sås**

4 pers

Ingredienser:

1 ägg

2 ½ - 3 tsk vinäger

2 dl olja

2 krm salt

1 krm svartpeppar

1 tsk ljus fransk senap

1 msk finhackad gräslök

¼ - ½ pressad vitlöksklyfta

Koka ägget exakt 3 minuter från första bubblan. Knäck ägget och skrapa ur innehållet i en bunke. Droppa omväxlande ner vinäger och olja och rör hela tiden så att såsen blandar sig väl. Såsen tjocknar fint som en majonnäs. Smaksätt med salt, peppar, senap, gräslök och vitlök och låt såsen dra en stund i kylskåp innan den serveras.

Viktigt: denna sås är känslig, gör man fel skär den sig LÄTT!



## Vitsvanshjort Anglais

4 pers

600g lever

vetemjöl, salt och peppar

smör

Rödvinssås: 2 schalotten, grovhackade  
1 msk smör  
1 msk tomatpuré  
2 dl kalvbuljong  
2 dl rött vin  
Timjan kvistar, plockade  
1 kvist rosmarin, plockad  
10 svartpepparkorn, krossade  
1-2 msk maizena  
salt och peppar

Baconblandning: 3-4 schalotten, hackade  
1 1/2 pkt bacon  
smör  
1/2 (liten) burk kapris

Garnering: En rejäl handfull grovhackad bladpersilja, Kapris med stjälke

Fräs löken till såsen mjuk i smör, tillsätt tomatpuré, hälften av vinet, kalvbuljong, rosmarin, timjan och den krossade svartpepparn. Reducera till hälften, sila och tillsätt resten av vinet. Koka upp och red av med maizena. Salta och peppra enligt smak. Stek schalotten och bacon, tillsätt kapris. Skär snitt i levern och dra bort hinnan. Skiva levern i 1 1/2 cm tjocka skivor och vänd dem i mjöl. Salta, peppra och stek i smör på låg värme 2-3 minuter på var sida. Ta i beaktande skivornas tjocklek. Levern skall vara rosa i mitten. Lägg upp levern på tallrik, skeda över baconblandning samt rödvinssåsen. Strö över persilja och kapris.

Rätten kan serveras med potatis i olika former men mandelpotatispurén passade utmärkt till den.

## **Mandelpotatispuré**

1kg mandelpotatis  
60g smör  
2 dl vispgrädde  
salt och vitpeppar  
färskriven muskotnöt

Skala potatisen och koka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av under en handduk. Pressa potatisen och lägg i smöret och uppvärmda grädden. Späd till lagom konsistent. Smaka av med salt, nymald vitpeppar och lite muskotnöt.

## Fina hjort- eller älggrytan a la Gunttu

4 pers.

800 g rostbiff eller innanlår

Marinad:

2 rödlökar

1/2 purjolök

1 stor morot

12 enbär

1 lagerblad

5 vitpepparkorn

3 dl rödvin

Sås:

3 dl grädde

1 msk vetemjöl

(1 msk svartvinbärsgele)

1 msk ädelost

2 tsk soja

salt och peppar

Skala och skär grönsakerna fint. Smula lagerbladen och krossa enbären. Skär köttet i stora kuber. Blanda alltsammans i en ganska trång skål och häll över vinet. Täck över skålen och ställ den kallt till nästa dag. Ta upp köttet i ett durkslag och låt det ge sitt överflöd av vin tillbaka ner i marinadskalen. Bryn det väl på alla sidor i en stekpanna och lägg över det i en serveringsgryta.

Sila över marinaden och tillsätt vinbärsgele och ädelosten och låt dem smälta ner. Späd eventuellt med litet vatten. Vispa ihop grädden och vetemjölet och rör ner redningen i grytan, som får sjuda sakta minst 5 minuter. Smaka av väl.

Servera med kokt potatis och goda tillbehör som vinbärsgele, rönnbärssylt och/eller lingonsylt, saltgurka och grönsallad.

## Köttfärs med purjolöksfyllning

4 pers.

1/2 dl skorpsmulor eller 2 rivna kokta potatisar

1 dl vatten

450 g malet kött av stek

1 finhackad gul lök

1 ägg

1 krossad vitlöksklyfta

1 tsk grönpeppar

1/2 tsk krossad svartpeppar

1 tsk salt

Fyllning:

2 purjolökar (ca 5 dl)

4 tsk olja

100 g riven ost

1/2 tsk svartpeppar

1. Börja med att göra fyllningen, skär purjon i skivor och fräs den i olja ca 10 min. Låt den inte blir brun. Låt svalna.

2. Gör färsdegen. Låt skorpsmulorna eller potatisen svälla i vatten ca 5 minuter. Blanda i det malna köttet, löken, ägget, vitlöken, grön- och svartpepparn samt saltet. Blanda ihop.

3. Blanda osten och svartpepparn i den avsvalnade purjon.

4. Bred ut en tredje del av färsen i en avlång form som beklätts med bakplåtspapper. Bred ut purjofyllningen mitt på färsen. Bred ut resten av färsen på fyllningen och kläm fast i den undre delen av degen. Sätt färsen i 175 graders ugn 45 minuter.

Sås på t.ex trattkantareller är gott till.