



Hjort

Hencca Vilén & Sten Petrell
Lönkan, 13.2.2013

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Hjortgryta med hasselnötter	3
Hjortrulader med lingongräddsås	4
Fyllda färsbiffar med dragonpepparsås	6
Viltjärpar med trattkantareller	7
Socketstekt potatis	8
Hjortstek	9
Förbryllad Hjort (Flummoxed Venison)	10

Hjortgryta med hasselnötter

Ingredienser (4 pers. ca 30 min)

500 g hjortkött i grytbitar
2 schalottenlökar
2 msk smör
6 msk grovhackad hasselnöt
4 dl rödvin
1 st apelsin, saften + det rivna skalet
4 tsk soja
4 tsk Maizena
Svartpeppar
Salt

1. Hacka schalottenlöken. Hetta upp smöret i en gryta och stek lök och hasselnötter tills löken börjar mjukna.
2. Höj värmen och lägg i hjortköttet. Fräs tills köttet fått svag färg.
3. Tillsätt vin, saft och rivet skal av apelsinen, soja och nymald svartpeppar. Sjud det hela under lock i 10 – 20 minuter.
4. Avred grytan med Maizena utrörd i litet kallt vatten, smaka av med salt och peppar.

Hjortrulader med lingongrädksås

Ingredienser (4 pers.)

12 tunna skivor av hjortinnanlår á 80 g
4 msk grovkornig senap
12 skivor bacon
12 skivor inlagda hela gurkor (skivas på längden)
Salt
Nymald vitpeppar
Tandpetare
Smör till pannan

Lingongrädksås

2 morötter fint tärnade
1 gul lök, finhackad
1 palsternacka (150 g), fint tärnad
1 msk timjan, finhackad
2 lagerblad
4 dl viltbuljong
Vatten vid behov
3 dl vispgrädde
2 msk Maizena, (eventuellt)
1 dl frysta lingon
Salt
Nymald vitpeppar

Till garnering och servering

Persilja
Kokta grönsaker
Potatispuré

Fortsätter ►

1. Banka ut köttssidorna om de är tjocka. Bred ett tunt lager senap på köttskivorna, lägg på en skiva bacon och en gurkskiva. Salta och peppra.
2. Forma till rulader, fäst med en tandpetare så att de inte rullar upp sig vid stekningen. Hetta upp smör i en gjutjärns gryta, lägg i ruladerna när smöret har tystnat och bryn ruladerna runt om. Lyft upp ruladerna när de har fått fin stekyta, 1 - 2 min.
3. Skölj inte ur gjutjärns grytan utan fräs grönsakerna till såsen i samma fett som ruladerna. Tillsätt timjan och lagerblad. Fräs i någon minut. Lägg tillbaka ruladerna och häll på buljong. Späd med vatten om det behövs, det är viktigt att ruladerna är täckta med vätska. Lägg på ett lock och koka upp.
4. Sätt in hela grytan i 175° varm ugn och låt koka i 30 - 40 minuter. Ta upp ruladerna och sila av kokspadet, koka ihop tills spadet reducerats till 2/3. Tillsätt grädde, låt koka ihop och red med Maizena om så önskas.
5. Lägg tillbaka ruladerna i såsen. Tillsätt lingon och smaka av med salt och vitpeppar. Garnera med persilja och servera med kokta grönsaker och potatispuré.

Fyllda färsbiffar med dragonpepparsås

Ingredienser (4 pers.)

600 g hjortfärs	<i>Till såsen:</i>
1 ägg	3 dl vatten
2 msk ströbröd	2 dl grädde
½ dl vatten	1½ msk koncentrerad kalvfond
1 tsk koncentrerad kalvfond	1 tsk rödvinsvinäger
1 tsk timjan	1 tsk dragon
1 msk Dijonsenap	1½ msk Maizena
salt och svartpeppar	1 msk soja
50 g ädelost	
4 skivor bacon	
smör och rapsolja	

Blanda ströbröd, vatten, fond och ägg. Arbeta ihop köttfärsen och smaksätt med riven vitlök, timjan, senap, salt och peppar. Forma 8 tunna biffar. Lägg en liten bit ädelost på hälften av biffarna, de återstående biffarna ovanpå och linda bacon runt kanten.

Stek biffarna i lika delar smör och olja 3 min per sida i öppen panna, därefter 3 min till på svag värme under lock.

Koka upp vatten, grädde, fond, vinäger och dragon. Avred med Maizena löst i kallt vatten och sjud såsen i minst 5 minuter. Smaksätt med soja, salt och svartpeppar.

Viltjärpar med trattkantareller

Ingredienser (4 pers.)

800 g viltfärs	<i>Trattkantarellsåsen:</i>
1 gul lök, finhackad	200 g trattkantareller
½ dl ströbröd	smör till stekning
1 ägg	3 dl vispgrädde
1 dl matlagingsgrädde	1 dl viltfond
1 litet knippe persilja, finhackad	salt och peppar
2 msk viltfond	(viltkrydda)
1 msk soja	
100 g plommon skurna i små tärningar	
smör till stekning	

Sätt ugnen på 200 grader. Bryn löken lätt i smör. Blanda ihop alla ingredienser till färsen väl, salta och peppra. Stek gärna en liten provbulle för att kontrollera smaken. Forma 12 järpar med hjälp av en matsked som doppas i kallt vatten. Lägg järparna i en smord ugnssäker form. Grädda mitt i ugnen tills de fått fin färg.

Bryn under tiden svampen lätt i smör. Häll i grädde och viltfond och låt koka ihop tills ca 4 dl återstår. Smaka av med salt och peppar och eventuellt litet viltkrydda.

Sockerstekt potatis

Ingredienser (4 pers.)

10 medelstora potatisar

½ dl socker

3 msk smör

Skala potatisarna och koka dem nästan mjuka ca 15 – 20 minuter, beroende på storlek.

Smält sockret med smöret i en stekpanna och lägg i de kokta potatisarna. Stek i ca 15 minuter, vänd potatisen ibland så alla sidor får färg.

Passa på att inte temperaturen blir för hög, sockret bränns lätt vid!

Potatisarna skall bli vackert gyllenbruna runt om.

Hjortstek

Ingredienser (4 pers.)

500 g Innerstek av hjort

salt

svartpeppar

smör till stekning

Viltsås

stekskyn

(demi glace)

½ dl rödvin

en klick ädelost

salt

socker

svartpeppar

10 enbär

grädde, vispad

en klick smör

1. Ta in köttet i rumstemperatur minst en timme i förväg. Gnugga steken med salt och nymalen svartpeppar.
2. Bryn steken snabbt i en het panna.
3. Sätt steken i en ugnform i 110 – 120 graders ugn och stek tills innertemperaturen är 56 grader, cirka 1 h/kg. Låt steken vila i folie efter stekningen minst 10 minuter.
4. *Såsen*: Häll stekskyn ur formen i en panna eller kastrull, tillsätt rödvin och demi glace-såsbas vid behov. Tillsätt osten och enbären och sjud tills hälften återstår. Tillsätt salt, socker och svartpeppar och till sist en klick smör och litet vispad grädde.

Förbryllad Hjort (Flummoxed Venison)

(Irländsk specialitet)

Ingredienser (4 pers.)

1 kg hjortstek, delat i cm-stora bitar.

½ liter mjöd eller rödvin

En liten bukett av örter t.ex. mejram, timjan, persilja eller andra färska örter som håller kokning.

4 msk mjöl

2 msk smör

2 lökar

2 medelstora morötter

2 lagerblad

1 msk potatis- eller majs mjöl

½ liter Guinness

Salt

Peppar

1. Blanda ihop hjortbitarna med lagerblad och örtbuketten och marinera i mjödet eller vinet över natten i kylen.
2. Nästa dag lyft ur köttet och behåll marinaden.
3. Blanda köttbitarna med mjölet och stek dem litet i taget i smör i en tjockbottnad gryta tills de fått färg.
4. Häll sedan marinaden över köttet och lägg till hackad lök och morötterna som är delade i bitar i samma storlek som köttet.
5. Lyft ur örtbuketten och låt allt sjuda tills köttet nästan faller isär. Det tar lite olika tid beroende på hur välhängt köttet är men räkna med ca 1½ - 2 timmar.
6. Blanda till sist Guinness med majs mjölet och häll allt i grytan och låt koka upp, smaka av med salt och peppar efter smak och tycke.