



Hjortkväll

11.2.2015

Hencca Vilén och
Ben Wiberg



Innehållsförteckning

Hjortkebab och tranbär-rödlök chutney	s 3
Borsjtjsoppa på hjort	s 4
Marinerad färdigt stekt ytterfilé av hjort	s 5
Hjortkotletter och svamprisotto	s 6
Hjortstek	s 7
Wallenbergare på hjortfärs	s 8

Hjortkebab och tranbär-rödlök chutney

Förberedelser 25 min och tillredning 15 min, 8 portioner

500 g malet hjortkött

2 dl vispgrädd

1 dl skorpsmulor

2 st äggulor

1,5 tsk salt

1 tsk enbär, krossade

0,25 tsk kryddpeppar, malen

0,5 tsk vitpeppar, malen

Dessutom spettstickor

Tranbär-rödlökchutney

3 dl tranbär

1 st syrligt äpple

1 st rödlök

1 st vitlöksklyfta

1 dl rödvinsättika

1 tsk salt

1 st kanelstång

0,5 st finfördelad röd chili

1 dl syltsocker

Börja med chutneyn. Lägg tranbären i en kastrull. Skala äpplet och löken. Skär den i små tärningar och lägg dem i kastrullen. Häll i ättikan och kryddorna. Låt koka ca 5 min. Rör i syltsockret. Låt koka ännu 5 min, kyl chutneyn och sätt på burk. Spar i kylskåp.

Tillverka köttsmeten. Om köttet är fryst, tag ut det ett dygn tidigare och tina det i kylen.

Mät upp grädden och skorpsmulorna i ett kärl. Blanda i äggulorna och kryddorna, låt ligga några minuter. Blanda sedan i det malna köttet. Forma smeten till 8 st kebabar med händerna. Fukta händerna med kallt vatten först. Stick i spettstickorna och lägg dem på ett bakplåtspapper på en plåt och grädda 15 – 20 min i 225 graders ugn.

Servera med chutneyn och vitlökspotatismos.

Borsjtjsoppa på hjort

Förberedelser 25 min och tillredning 1,5 h, 6 portioner

600 gr	Hjortstek
1,25 l	Köttbuljong
3 st	Lagerblad
1 tsk	Pepparkorn av olika slag
1 burk	Tomatkross
300 gr	Vitkål
2 st	Potatis
1 st	Lök
150 gr	Palsternacka
350 gr	Inlagda rödbetor
1 dl	Rödbetsspad
	Salt och svartpeppar, eventuellt även socker

Dessutom

2 dl	Smetana
0,5 tsk	Salt
0,25 tsk	Malen svartpeppar

Skär köttet i relativt små kuber och koka dem möra i köttbuljongen och lagerbladen och pepparn. (koktiden beror på köttet, ca 1 – 1,5 h).

Skala skummet bort medan köttet kokar med en hålslev.

Lyfta det möra köttet med en hålslev på en tallrik. Häll i kokspadet tomatkrosset och sätt kastrullen på plattan. Skär kålen i strimlor. Skala och skär potatisen i strimlor, likaså palsternackan och löken, låt sjuda i ca 20 min. Skär rödbetorna i strimlor och häll i kastrullen, likaså rödbetsspadet. Häll i mera vatten, ifall allt inte är täckt av vätskan.

Avsmaka soppan och justera söttsurheten med salt och socker, svartpeppar och rödbetsspad.

Servera med den kryddade smetanan och lantbröd.

Marinerad färdigt stekt ytterfilé av hjort

Förberedelser 20 min och 3 h för marinering och tillredning, 6 pers

800 gr	hjort ytterfilé
2 msk	smör
2 msk	rybsolja
1 tsk	salt
0,5 tsk	nymalen svartpeppar

Marinad

1 st	rödlök
2 st	klyftor vitlök
0,5	citron
0,5 dl	färsk rosmarin
2 dl	olivolja
1 msk	grov dijonsenap
1 tsk	krossad fenkålfrön
1 tsk	salt

Tag fram köttet i rumstemperatur ett par timmar innan tillredningen. Torka köttets yta med hushållspapper. Bryn köttet på alla kanter i en het panna med smör-oljeblandningen. Gnid in salt och peppar på ytan. Lägg köttet på ett bakplåtspapper på ugnsplåten. Sätt stektermometern i det tjockaste partiet. Sätt i 150 graders ugn, stek tills innertemperaturen är 58 grader. Köttet får förbli rosa i mitten. Tag bort termometern. Sätt filén i en lagom stor högkantad form, tex. en brödform

Skala och skär rödlöken i smala klyftor, Skär vitlöken i tunna skivor. Skär den väl tvättade citronen i tunna skivor. Skär rosmarinen i bitar. Mät upp alla ingredienser till marinaden i en kastrull. Koka upp marinaden och håll den på den varma filén. Mariner i åtminstone 15 min. Vänd filén några gånger under tiden. Skär upp filén i tunna skivor på serveringsfatet och håll marinad på köttskivorna. Dekorera med citronskivor och lökklyftor samt rosmarinkvistar. Strö över litet flingsalt.

Servera med ugnsrotsaker.

Hjortkotletter och svamprisotto

4 pers

1 – 2 kotletter med ben per pers, beroende på storleken

Svamprisotto

1 dl Torkade soppar
6 dl Vatten
3 dl Risottoris
1 dl Vitt vin
2 msk Smör
Salt, svartpeppar
1 dl Riven parmesanost

Rosmarinmorötter

4 st Morötter
Smör
Salt
Rosmarinkvistar
1 msk Honung

Sås

4 dl Vatten
3 msk Viltfond
Rosmarin
1 dl Rödvin
Smör att blanka såsen med
(1 tsk Maizena till avredning)

Ta ut köttet i rumstemperatur i god tid. Skrapa benet rent med en kniv och skär bort den tjockaste hinnan i kanten. Salt och peppra kotletterna.

Lägg svampen i blöt i kallt vatten. Koka upp när svampen har svällt. Fräs riset i smör. Häll i det vita vinet. Tillsätt het svamplag en slev i sänder tills riset är färdigt och vätskan har sugits upp. Vänd ner smör, svartpeppar och riven parmesan i det färdiga riset. Tillsätt salt vid behov.

Skär morötterna i bitar och koka dem nästan mjuka. Fräs i smör, smaksätt med salt, rosmarin och honung.

Laga såsen. Reducera vatten, viltfond, rosmarin och rödvin rejält. Sila och blank av med smör. Vispa såsen pösigare med en stavmixer. Avred med Maizenan om du tycker det.

Hjortstek

1 st	Hjortstek utan ben
1 kruk	Timjan
1 kruk	Rosmarin
1 st	Vitlösklyfta
	Nymalen svartpeppar
	Salt
2 msk	Honung
1 dl	Rybsolja
	Smör till stekning

Lägg honung, olja och all kryddorna i ett litet kärl och kör detta till en pasta för marineringen med en stavmixer.

Skär små snitt i steken och gnid den med marineringspasta, jämt på alla ytor. Bind ihop steken med steksnöre och paketera in den i plastfolie. Marinera den i kylan ca 5 timmar. Tag steken ur paketet och bryn den i stekpannan. Stick in stektermometern och lägg steken i ugnen (125 grader), stek tills innertemperaturen är 54 grader. Låt den dra ännu minst 15 min. Innan den serveras.

Servera med stekta rotfrukter, saftade minitomater, gröna bönor.

Tomterna saftas i ugnen, knappt 100 grader och 4 timmar

Wallenbergare på hjortfärs

8 – 10 pers

800 gr Hjortfärs
4 dl Vispgrädde
8 st Äggulor
2 tsk Salt
2 -3 krm Svartpeppar

Till stekning

50 gr Smör
 Skorpsmulor

Se till att alla ingredienser är **riktigt kalla**. Arbeta in grädden litet i taget i hjortfärsen. Tillsätt gulorna en i taget under omrörning. Tillsätt sist salt och peppar. Forma färsen till 16 – 20 biffar på vattensköljd skärbreda. Vänd biffarna i skorpsmulor och stek dem på svag värme, ca 3 min per sida, tills de är vakcert bruna och pösiga.

Servera med potatismos, gröna ärter och skirat smör.

Potatismos (4 per)

8 – 10 st Potatisar av mjölig sort
2 dl Mjök
75 gr Smör
 Salt
 Nymalen vitpeppar och muskot

Skal potatisen, tärna den och koka den i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Pressa potatisen i kastrullen eller vispa den med elvisp. Sätt till den heta mjölken och smöret. Smaka av med peppar och muskot.