



Huvudrätt: Viltsvinsfilé med manisettpotatis, hjortronchutney, salladspytt och Akvavitsås

8 personer:

Manisettpotatis.

1,2 kg potatis

60 g smör

Riven Västerbottenost

Salt och vitpeppar

Salladslök

Strimla potatisen och lägg dem i kallt vatten några minuter.

Låt potatisen rinna av och torka strimlorna väl.

Stek potatisstrimlor i rikligt med smör tills de blir gyllenbruna och nästan färdiga. Salta och peppra.

Tryck ned potatisen i smörade formar, varva med Västerbottenost. Baka i ugn 200 grader 10 minuter.

Vicka potatisen ur formen, garnera med salladslök

Hjortron chutney:

250 g hjortron

1st skalat, tärnat äpple

2 msk olivolja

1 dl hackad charlottenlök

2st finhackade vitlöksklyftor

1st finhackad urkärnad
chilifrukt

2 tsk riven citronskal

2 tsk riven ingefära

1 dl strösocker

1 msk matättika

1 krm paprikapulver

Cayennepeppar

Chilipulver

Salt och peppar

Finhacka charlottenlök, chilifrukt och vitlök i matberedare

Hetta upp oljan i en gryta och fräs lök, vitlök och chili.

Tillsätt övriga ingredienser och sjud utan lock tills blandningen tjocknat och har chutney konsistens.

Salladspytt

250 g små steklökar

3 msk kantarellfond

Olivolja

1 dl valnötter

65 g grovhackad spenat

65 g grovhackad
ruccolasallad

Svartpeppar

Akvavitsås

4 dl vispgrädde

1 ¼ dl rött vin

5 msk viltfond

12 krossade enbär

2st lagerblad

2-3st charlottenlökar

3 msk smör

1 msk (drygt) vetemjöl

1 krm svartpeppar

3 msk akvavit

Viltsvinsfilé

1,2 kg viltsvinsfilé

Marinad:

Smokey glace

Skala löken och lägg i kastrull. Täck löken med vatten och tillsätt kantarellfond. Låt sjuda tills löken är mjuk.

Häll av fonden och tryck till lökarna med en stekspade så de delar sig.

Värm upp de grovhackade valnötterna i oljan och tillsätt löken.

Tillsätt och fräs försiktigt ned grovhackad spenat och ruccolasallad. Peppra.

Koka upp grädde, vin, viltfond tillsammans med lagerblad och krossade enbär. Låt såsen sjuda ca 15 minuter.

Skala och finhacka charlottenlöken. Fräs löken i smör – utan att den tar färg. Pudra över mjölet.

Sila såsen över löken. Smaksätt med svartpeppar och akvavit. Varmhåll såsen.

Finputska filéerna, salta och peppra och marinera med smokey glace.

Bryn filéerna och pensla på mer smokey glace.

Stek i ugn på 120°C tills innertemperaturen uppnått 63 grader. Låt vila i smörpapper.
