

UTSKUREN VILDSVINSSADEL MED GLAZE, ROTFRUKTSMOS OCH RÖDVINSSÅS

Chili- och ingefärsglaserad vildsvinssadel:

6 personer

1-1,2 kg vildsvinssadel
1 apelsin, rivet skal från
1 msk färsk ingefära, riven
2 tsk spansk pepparfrukt, finhackad
½ dl honung
2 dl balsamvinäger



Lägg ingredienserna till glazen i en kastrull och koka utan lock ca 20 min.

Sätt ugnen på 160°

Bryn köttet runt om, krydda med salt och peppar och pensla därefter köttet med glazen.

Sätt kötttermometern på 65° och sätt in köttet i ugnen. När köttet nått önskad temperatur tag ut det och slå in köttet i stekfolie för efterstekning till cirka 70°

Rotfruktsmos (6 personer):

400 g mjölig potatis
400 g palsternackor
200 g sötpotatis
100 g selleri
c:a 100 g morötter
c:a ½ dl riven gul lök

50 g smör eller margarin
2 dl matlagingsgrädde
40 g riven parmesanost
2 dl finhackad bladpersilja
1 tsk chilipulver
Salt och peppar
3 ägg

Koka rotfrukterna mjuka. Blanda med de övriga ingredienserna till moset, stöt eller vispa tills det är fluffigt och smaka av med salt och peppar. Spritsa i portionsformar och gratinera mitt i ugnen i 225° i c:a 25 minuter, eller tills mosen fått fin färg.

Vinsås (8 personer):

2 vitlöksklyftor
1 msk olivolja
3 msk strösocker
2 msk tomatpuré
5 msk balsamvinäger

5 dl rött vin
5 msk kalvfond
2 tsk Maizena majsstärkelse
25 g smör
2 krm salt

Smält socker med tomatpuré i en kastrull. Tillsätt vitlöksklyftor, vinäger, rödvin och kalvfond. Låt det koka ihop utan lock tills det återstår ca 4 dl. Sila bort vitlöksklyftorna och håll tillbaka såsen i kastrullen. Red av med majsstärkelse uttrörd i lite vatten. Rör ner smör och smaka av med salt.

Garnering (6 personer):

3 stora färskas champinjoner i 15 skivor
30 färskas sockerärter
3 morötter

Förväll sockerärtorna i 20 minuter. Bryn i smör tills de får lite färg.
Bryn champinjoner i smör tills de får färg.
Skär morötterna i cirka 4-5 mm tjocka stavar, cirka 5 cm långa, bryn i smör tills de får lite färg.
Garnera med bladpersilja.