

Ren- och hjortfilé med tillbehör



Ren - innerfilé

Putsa filéerna och gnid in dem med salt, peppar och krossade enbär. Stek på stekbordet, inte alltför hög värme, ca 1,5 – 2 minuter på varje sida. Filéerna skall vara "bleu"

Hjort – ytterfiilé (sadeln)

Putsa och gnid in filéerna som ovan. Bryn filéerna på båda sidorna och låt färdigsteka i ugn vid 125°C tills köttet blir 52-53 °C. Låt vila i aluminiumfolie.

Rydbergpotatis

Skala och tärna potatisen, t ex Asterix, i ca 1 x 1 cm stora kuber. Råstek i smör och lite olja. Krydda med salt och peppar.

Rotsellerimajonnäs

Skär rotsellerin i lövtunna skivor (använd skärmaskin) och strimla dem mycket fint. Blanda med en klick majonnäs och lite citronsaft.

Rårörda lingon

Rör försiktigt samman lingon (ca 60 %) med socker (40 %)

Carl Johan svamp

Blötlägg svampen i vatten i ca 1 timme. Lägg svampen i handduk och vrid försiktigt ur vattnet. Smörstek med finhackad lök.

Viltsås

6 personer

½ gul lök
20 svartpepparkorn
10 enbär
1 kryddmått timjan (torkad)
2 gelatinblad
2 msk kalv- eller viltbuljong (Touch of Taste)
1,5 dl vatten

Blötlägg gelatinbladen i vatten
Krossa pepparkorn, enbär och timjan i en mortel.
Fräs lök och kryddor i smör tills det fått lite färg.
Pudra över lite vetemjöl och häll i 3 dl rödvin.
Tillsätt buljong och vatten och låt reducera till bra konsistens.
Sila ifrån kryddorna och låt såsen sjuda upp igen tillsammans med gelatinbladen.
Tillsätt smör strax före servering. Därefter får såsen inte koka på nytt.

Servering

Lägg upp på varma tallrikar och börja med de kalla tillbehören. Placera överst på tallriken renfilén skuren i skivor och i mitten nedanför 3 skivor hjortfilé.

Till vänster om hjortfilén de råstekta potatisen.

De kalla tillbehören läggs på tallrikens högra sida med sellerimajonnäsen överst, svampen i mitten och lingonen sist.