

Hjortfilé med rotfruktsmuffins och grönpepparsky



Hjortfilé

Kryddas med salt och peppar. Bryn runt om. Stekes i ugn 150 grader till 60 grader. Tag ut och låt vila i folie.

Grundsky

30 personer
2 dl tärnade morötter
1 dl tärnad rotselleri
1 gul lök med skal
1 lagerblad
2 msk tomatpuré
2 msk vetemjöl
2-3 dl rött vin
3 dl öl
2 l hönsbuljong

Beredning

Lägg grönsakerna i en kastrull och bryn kraftigt gyllenbruna i 2 msk smör.
Tillsätt tomatpuré
Tillsätt vetemjöl
Slå på övriga ingredienser och reducera till hälften.
Sila genom finmaskig sil

Grönpepparsky

10 personer
1 dl finhackad schalottenlök
1 msk grönpeppar i lag
1 msk Calvados
1 äpple urkärnat skalat och fint tärnat

Beredning

Fräs lök och grönpeppar i en gryta. När grundskyn är färdig slås den över grönpepparn och koka 5-10 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Lägg i äppletärningar och smaka av med Calvados.

Red försiktigt med majsena precis innan servering.

Muffins

10 personer
5 dl tärnad potatis
5 dl tärnade blandade rotfrukter
(morot, selleri, kålrot och palsternacka)
20 skivor Pancetta

Muffinsdeg

10 personer
2,5 tsk bakpulver
1 tsk salt
250 g vetemjöl
4 ägg
2 dl lättfil 0,5 %

Beredning

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Vispa ihop ägg och lättfil, blanda ner mjölblandningen. Fräs potatis och rotsaker vackert gyllenbruna. Rör härefter ner rotsakerna i degen, salta och peppra. Smörj portionsformarna och lägg panchettan som ett kors. Fyll sedan formarna med rotsakerna till 2/3, grädda i 225 grader i 12-15 minuter. Bevaka och känn med sticka. Stjälp ut och låt svalna på ett galler. Muffinsen ljummas i serverings ögonblicket. Dekoreras vackert med grönsalladsblandning.