

Harsadel med rösti & blåbärssås

(Receptet räknat på 4 pers.)

Såsen göres på följande sätt:

Detta behövs:

1 rödlök
8 enbär
1 tsk vitpepparkorn
2 msk smör
2 dl portvin
6 dl viltfond (eller 1,5 msk koncentrerad viltfond på flaska, plus vatten)
3 dl blåbär
1 dl mörk sirap
4 msk rödvinsvinäger
75-100 g Smör
Salt och peppar



Gör på följande sätt:

Skala och hacka rödlöken. Krossa enbär och vitpepparkorn. Fräs detta i 2 msk smör i en kastrull. Häll på portvin och buljong och koka ihop till ca 2/3. Smaka av!

I mixer: Kör blåbär, sirap och vinäger till en slät sås.

Sila den reducerade viltfonden och häll den i mixern. Kör alltsammans ytterligare. Häll såsen i en kastrull och hetta upp den igen. Vispa i smöret strax före serveringen och smaka av med salt och peppar.

Rösti:

4 potatisar
1 morot
1 gul lök
smör
olja
salt och peppar

Riv rotsakerna grovt. Blanda rotsakerna med lök, salt och peppar. Lägg allt i durkslag och pressa ur all vätska. Stek i panna med smör och olja. Pressa ihop till en platt kaka. Glöm ej vända för att få gyllenbrun färg på båda sidor. Skär i snygga portionsbitar (tårtbitar) strax före serveringen.

Bön och svampfräs:

Sockerärter skurna i tunna stavar.

Svampen skurna i mindre fina bitar.

Fräs allt i stekpanna i smör till dess att de är nästan klara. Ska vara lite al dente.

Harsadel:

Gnid in köttet med kött och viltkrydda. Fräs sadeln i stekpanna. Sätt in i ugn, 110 grader. Tillaga till 60 graders innertemperatur. Låt köttet vila minst 10 minuter. Skär ut köttet och fördela per portion enligt bild.

Vid servering: Placering på tallriken enligt bild. Dekorera med frysta lingon och blåbär.