

## Lågtempererad ryggbiff på kronhjort med potatiskaka och rödvinssås



### Ingredienser för 6 portioner

Ca 700g ryggbiff av kronhjort

600g kastanjechampinjon

4st schalottenlök

1 kruka timjan (även till garnering)

1 kvist rosmarin

18st haricot verts

1 vitlöksklyfta

Salt & peppar

### Potatiskaka

600g potatis, fast

1 purjolök (8cm)

1 schalottenlök

3 vitlöksklyftor

1 kruka timjan

1 knippe persilja

175g crème fraîche

3 ägg

0,75 dl grädde  
1,5 dl Västerbottenost  
1,5 dl cheddarost  
1 msk tomatpuré  
1 msk färskost  
Cayennepeppar  
Salt & peppar

### **Rödvinssås**

1 schalottenlök  
1 liten bit fläsksvål  
1 flaska rödvin, 75cl  
1 liten bit rödbeta (färgsättare)  
1 timjankvist  
5 dl viltfond (fond + vatten)  
1,5-2 msk sherry  
1 msk smör att blanka såsen med  
Salt & peppar  
Eventuellt maizena till redning

### **Gör så här:**

#### **Potatiskaka**

Sätt ugnen på 180 grader.

Skala potatisen och riv den sedan på det grövsta på ett rivjärn. Skölj rivet, krama ur vätska och låt rinna av i ett durkslag. Blanda potatisen med finhackade örter, schalottenlök och vitlök i en bunke.

Vispa upp äggen ordentligt och tillsätt sedan grädde, färskost, crème fraiche, tomatpuré och kryddor till en stanning.

Sprid ut hälften av rivet i botten på en smörad ugnsfast form. Häll över hälften av stanningen och sprid över västerbottenosten. Lägg sedan resten av rivet och avsluta med stanning. Man kanske inte behöver all stanning!!

Låt potatiskakan gå halva tiden i ugnen under folietäcke. Ta sedan av folien och sprid över cheddarosten och låt gå till den är färdig. Totaltid i ugn, ca 40 min.

### **Rödvinssås**

Fräs lök och svålen i smör tills de fått färg. Tillsätt vin, timjankvist och en liten bit rödbeta. Reducera till ungefär hälften kvarstår. Sila av såsen och tillsätt sedan fonden och låt reducera ytterligare till hälften. Smaka av med sherry, salt och peppar. Tänk på att både svål och fond ger mycket sälta! Red eventuellt såsen med maizena. Blanka såsen med smör före servering.

### **Kött och svampfräs**

Finhacka vitlök och örter och blanda tillsammans med flingsalt och mortlad svartpeppar. Gnid sedan köttet ordentligt och knyt upp hårt.

Fräs köttet på hög värme i olja så alla sidor får stekyta. Tillsätt smör och krossad vitlök i pannan och ta av från plattan. Ös köttet ordentligt med vitlöksfettet och vänd lite då och då. Tillaga köttet i ugn på 90 grader tills innertemperatur är 52 grader. Ta ut köttet och låt vila i bakplåtspapper tills innertemperaturen är uppe i ca 55 grader (10-15 min).

Dela svampen grovt och hacka löken (Ej för fint hackad).

Stek svampen i smör tills vätskan är borta. Ha i en klick smör till, i med löken och stek allt färdigt.

Snoppa haricot verts och stek i smör. Låt ej gå för långt, det ska fortfarande ha tuggmotstånd!

### **Servering**

Häll såsen som en spegel på tallriken. Ställ potatiskakan strax sidan om mitten av tallriken. Lägg svamp- & löksteket i en hög på andra sidan mitten. Skär köttet i ca 5mm tjocka skivor och placera uppe på svampen/löken. Garnera med tre stavar haricot verts mot köttet och en liten timjankvist på potatiskakan.