

Rådjurssadel med frasigt svampknyte, sockerärter och sås på lingon

6 personer

Kött

½ kg Rådjurssadel

Nymalda kryddor, vitpeppar, salt, timjan.

Vitlök

Smör

Olivolja

Vad som finns

Finhackad

Lingonsås

2 ¼ dl rött portvin

1 ½ grönsaksbuljongtärning

3 msk portvinsgelé

3 dl creme fraiche

2 ¼ dl färska eller frysta lingon

Gin

Svampknyte

20-25 svampar för säsongen

Vispgrädde 2 dl

½ dl getost

Salt och peppar

Filodeg i lagom storlek

Skär ner i mindre bitar

Reduceras till 1 dl

Smulad

Håll dom fuktiga under handduk

Potatispuré

800 g Mandelpotatis

50g smör

1 dl mjölk

1 dl grädde

Timjan

Kokt med skal i saltat vatten

cirka

cirka

om det finns över

Socketärter

1. Putsa sadeln från hinnor. Bryn sadlarna i olja i het panna. Gnid in kryddorna och hyvla över smör. Stek sedan i ugn på 125 grader. Använd termometer. Klart vid 60-65 grader. Ca. 45 minuter beroende på ugn. Låt vila i folie medan vi äter förrätt.
2. Koka upp vinet med buljongen och geléet i en kastrull. Koka ihop till cirka 1 ¾. Tillsätt creme fraiche och koka upp. Häll i lingon och mixa med stavmixer. Sjud nu långsamt ganska länge och smaka av med salt lite peppar, gin och mer portvin om det behövs. Såsen blir bättre ju längre den får småsjudas.
3. Koka potatisen försiktigt med skal. Ånga av och skala och varmhåll de skalade potatisarna. Värm grädde, mjölk, smör och eventuellt lite timjan. Pressa

potatisen och vispa snabbt ner gräddmjölken med ballongvisp till en fin puré. Smaka av.

4. Stek den tärnade svampen i torr teflonpanna. Slå över den reducerade grädden och vänd ner getosten. Smaka av med salt och peppar. Låt kallna och rulla sedan in krämen i filodegen. Tänk på att filodegen in får bli torr så låt dem ligga under en fuktig handduk. Färdiga paket läggs i en smörad form ej för tätt. Pensla skarvarna med smör. Inför servering pensla med smör och baka i 200 grader varm ugn till gyllenbrun färg. Cirka 5-8 minuter.
5. Koka sockerärtor några minuter i saltat vatten. Ställ av. Häll av och glasera lätt. Grönsakerna skall ha mycket spänst kvar.
6. Skär ur ytterfiléerna från sadeln och skär i snygga skivor. Lägg upp snyggt på varma tallrikar. Gör ägg av purén och placera svampknytet och sockerärtorna lite fint. Drittla såsen över delar av köttet. Garnera med lite lingon över det hela. (gillar man getost är det gott att strö över lite också.)

