



Viltrecept
av kock Peter Skogström

GRILLAT HARLÅR

MED BACON-TIMJAN ROSTADE ROTFRUKTER, PERSILJA OCH LÖKSKY

INGREDIENSER: 4 portioner

2 st	Hare, Lår	6 dl	Viltsky
1 st	Äpple	3 dl	Rödvin
1 st	Schalottenlök	2dl	Fondgrönsaker; Morot, Lök, Vitlök, Palsternacka, Rotselleri
2 msk	Färsk Timjan	2 msk	Tomatpuré
250 g	Bacon alt. Sidfläsk	4 msk	Hackad Schalottenlök
	Bindgarn		Smör
		1 kg	Blandade Rotfrukter, Morot, Selleri, Potatis, Palsternacka
		2 st	Schalottenlökar
		1 st	Vitlöksklyfta

BEREDNING:

Hare:

1. Bena ur underbenet på låret och spara ovanbenet. Putsa köttet från hinnor.
2. Skala och riv äpplet, hacka lök, timjan och strimla bacon. Stek sedan i en panna. Smaka av med salt och peppar.
3. Låt blandningen svalna.
4. Krydda låret med salt och peppar, lägg äppelblandningen i mitten. Rulla ihop och bind upp med bindgarn.

5. Grilla så den får fin färg på medelvärme under lock på ca 150 grader i ca 20 min. Den ska vara lite rosa ca 60 grader.
6. Tag ut och låt vila i 10–15 min innan man skär upp den i skivor.

Persilja och Lötsky:

1. Börja med att bryna putset från haren i en varm kastrull. När den börjat få färg tillsätt grovt skurna grönsaker och tomatpuré.
2. Bryn tills det fått fin färg. Slå på rödvinet och buljong.
3. Koka upp och skumma.
4. Sjud sedan på låg värme i ca: 1–2 tim. När den kokat ner till hälften, sila och reducera till en god sås.
5. Avsluta med att vispa i lite smör, hackad schalottenlök och hackad persilja.

Rotfrukterna:

1. Skala, skrubba rotfrukterna och dela i fina jämna bitar.
2. Rosta i en panna med smör eller i ugnen på 175grader tills de fått fin färg och är mjuka.