

Aimpoint

Viltrecept
av kock Peter Skogström

DOVHJORTSTEK MED TIMJAN & SAVOYKÅLDOLME

INGREDIENSER:

Hjortstek:

800 g	Dovhjortstek
2 msk	Timjan,plockad
6 dl	Ox-eller viltbuljong
3 dl	Rödvin
2 dl	Fongrönsaker: morot,lök,palsternacka,rotselleri
1 msk	Tomatpuré
4 msk	Hackad schalottenlök
	Smör

Dolme:

4 st	Stora Savoykålsblad
0,5 kg	Mandelpotatis
3 dl	Svamp,ansad
1 dl	Crème fraîche
½ dl	Färska örter,hackad
1 st	Schalottenlök, hackad
1 dl	Ost,riven
	Smör,olivolja,salt,peppar

BEREDNING:

Hjortstek:

1. Putsa och krydda hjorten med salt, peppar och timjan. Bryn runt om i smör
2. Stek den klart i ugnen på 150 grader, använd köttermometer, när den är på 62grader ta ut den och låt den vila helt öppet i minst 15-20min,gärna längre.
3. Precis innan servering värms den upp och trancheras.

Sås:

1. Bryn putset från hjorten med fongrönsakerna tillsätt tomatpuré och slå på rödvinet och buljong
2. Koka upp och skumma efter ca 1 timme, sila av såsen, reducera ev ytterligare
3. Smaka av med salt, peppar och avsluta med att vispa i smör

Dolmarna:

1. Koka upp saltat vatten och lägg ner savoykålsbladen och låt dem koka i 2min, kyl i kallt vatten.
2. Koka potatisen med skal i saltat vatten. Skala sedan potatisen och stöt dem med en visp tex.
3. Blanda i Crème fraîche , smör och olivolja, salt och peppar.
4. Stek svampen i mindre bitar i smör med schalottenlök, tillsätt örterna och blanda ner i potatiskompotten.
5. Lägg en klick potatiskompott på kålbladen, rulla ihop och pensla med smör, strö över osten och gratinera dem precis innan servering.

SERVERING:

Värm upp köttet precis innan servering på 250 grader i 5 min, tranchera upp och arrangerar allt på varma tallrikar vid servering.