



# Recept

Hjortmedaljonger med Stuvade Skogsöron Smaksatta med Madeira

## FÖR 6 PERSONER

*1/2 kg renskuren och putsad hjortfilé eller kotletrad (sadel)*

*salt & peppar*

### **SÅS:**

*1/2 dl torkade skogsöron*

*1 dl torr Madeira*

*3 dl vispgrädd*

*1 nypa vetemjöl*

*2 msk smör*

*1/2 buljongtärning*

### **TILLAGNING:**

1. Blötlägg svampen i kallt vatten en timme. Skälj den väl och låt rinna av.
2. Fräs svampen i smöret, pudra över mjölet (inte för mycket), späd med vinet och grädden och låt koka i 10 minuter. Smaksätt med en halv buljongtärning, salt och peppar.
3. Skär köttet i cm-tjocka skivor. Vänd i vetemjöl, salta och peppra. Stek på varm panna i margarin en kort stund. Köttet måste vara ros eller rött inuti!

### **SERVERINGS TIPS:**

Servera köttet med svampen och hela lingon och någon grönsak. Stekt potatis eller kokt pressad potatis passar bra till.