



Recept

Hjortstek med kantarellsås

FÖR 8-10 PERSONER

Marinering 2-4 dagar.

Förberedelsetid 20-25 minuter.

Tillagningstid ca 2 timmar.

*1500-2000 g hjortstek befri
salt och vitpeppar
1-2 msk smör eller margarin*

MARINAD:

*1 flaska enkelt rött eller vitt vin
1 morot
stjälkarna av ett knippe persilja
1 purjolök
1 bit rotselleri
1 lagerblad
2 tsk timjan
5-7 enbär
1 dl olja*

SÅS:

*1/2 burk kantareller
2 buljongtärningar
1 msk smör eller margarin
1 msk vetemjöl
salt och vitpeppar*



Recept

Hjortstek med kantarellsås

FÖRBEREDELSE:

1. Skär grönsakerna till marinaden i mindre bitar och blanda med marinaden. Lägg ner köttet i marinaden och låt stå 2-4 dagar
2. Tag upp köttet, sila upp marinaden och sätt på ugnen på 225° C. Torka köttet och krydda det med salt och peppar. Ta upp svampen, krama ur och låt rinna av.

TILLAGNING:

1. Bryn 1-2 matskedar smör eller margarin i en stekpanna och bryn köttet. Flytta över köttet till en gallervagga och sätt mitt i ugnen 2-2 1/2 timme. Späd med några deciliter av den silade marinaden och ös steken då och då. Täck med folie efter ca en timmes stekning.
2. Koka upp buljongtärningarna i 5 dl vatten i kastrullen. Smaka på marinaden så att den inte är besk, ock späd försiktigt till önskad smakbrytning.
3. Knåda samman smör och vetemjöl och red buljongen sedan den kokat in något. Låt såsen sjuda på svag värme.
4. Hetta upp stekpannan igen och bryn svampen men krydda ej. Lägg över svampen i såsen och smaka av med salt och peppar.
5. Tag ur steken och låt den vila 5-10 minuter. Skär den sedan i skivor och servera med såsen och inkokta päron, gelé och bakad potatis eller stekt potatis.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med bakad potatis eller stekt potatis.