



Recept

Hjortstek med Smör & Örter

FÖR 6-8 PERSONER

- 1 st hjortstek på ca 1000 g*
- 50 g rumstempererat äkta smör*
- 1 tsk färsk hackad rosmarin*
- 2 msk färsk hackad mynta*
- 2 msk färsk hackad persilja*
- 1 tsk färsk hackad timjan*
- 1 msk färsk hackad gräslök*
- 1 krossad vitlöksklyfta*

SÅS:

- 1 dessertsked vanligt mjöl*
- 75 ml rött vin*
- 200 ml grönsaksbuljong*
- 1 dessertsked hemmagjord röd vinbärsgele.*

TILLAGNING:

1. Värm ugnen till 190° C.
2. Blanda ihop smöret, örterna och vitlöken.
3. Stick steken på flera ställen runt om med en liten vass smal kniv.
4. Knåda in örtsmöret över hela steken. Sticken ni gjorde i förra momentet tillåter örtsmöret att tränga djupt in i steken och ge en god smak och en mörande effekt.
5. Klä in steken löst i folie. Det ska inte vara hårdare än att det bildas en liten luftficka på ovansidan. Försegla folien väl.
6. Placera den folieklädda steken i en braspanna och låt den steka i ca 90 minuter. Kolla med en kniv när steken är färdig. Om safterna är riktigt röda låt steka i 15 minuter längre. OBS stek inte för länge för då finns det risk att steken blir torr.



Recept

Hjortstek med Smör & Örter

7. Tag ur steken ur ugnen och placera den på ett uppläggningsfat. Ställ steken varmt medans du gör såsen.
8. Töm stekskyet från foliet och braspannan i en kastrull. Låt koka upp. Tillsätt mjölet och arbeta ut det till en smidig kräm. Låt sjuda i en minut.
9. Tillsätt nu vinet och grönsaksbuljongen försiktigt under omrörning. Tillsätt endast så mycket grönsaksbuljong som krävs för att det ska bli en slät sås.
10. Vispa ner röd vinbärgelen och smaka av med salt och peppar.
11. Skär upp steken och servera med den varma såsen.

Smaklig måltid "The Irish Chef"

SERVERINGS TIPS:

Detta är en måltid för en kung om den serveras med hemlagad potatismos, ärter och morötter.