



# Recept

## Kryddstekt Hjortfilé

### FÖR 4 PERSONER

300 g hjortfilé

1 msk kummin

1 msk anis

1 msk fänkål

1 msk peppar

lite smör

salt

### LINGONGELÉ:

4 blad gelatin

2 dl lingon

1 kanelstång

1 msk sambal oelek

1 dl socker

### PEPPARROTSKRÄM:

0,5 dl färskost

0,5 dl crème fraiche

ca 0,5 dl riven pepparrot

salt

peppar

### TILLAGNING:

1. Blanda kummin, anis, fänkål och peppar. Gnid in kryddblandningen i köttet.
2. Stek det i lite smör tills det fått en fin stekyta. Salta på köttet.
3. Baka hjortfilén sedan i ugn på 120 grader till en innertemperatur på 54 grader.

Blanda ihop färskost, crème fraiche och pepparrot. Smaka av med salt och peppar.

### Lingon Gelén:

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
2. Koka upp lingon, kanel, sambal oelek och socker. Sila blandningen. Krama ur gelatinbladen och rör ner dem i den silade blandningen tills de smält.
3. Håll allt i en form, ställ i kylen och låt stelna.

### SERVERINGS TIPS:

Servera finskuren rödlök, gurka och ruccolasallad till den kryddstekta hjortfilén med lingongelé och pepparrotskräm.