



Recept

Rönnbärsmarinerad Hjortstek

FÖR 4 PERSONER

1 djupfrost, otinad hjortstek på ca 1 kg

1 1/2 tsk salt

2 krm svartpeppar

grovt salt

25 gr smör

2 1/2 msk vetemjöl

2 dl vispgrädde

rönnbärsjelé

MARINAD:

1 halv butelj rödvin

1 gul lök i skivor

1 lagerbald

1/2 dl krossade färska eller djupfrysta rönnbär

10 svartpepparkorn

TILLAGNING:

1. Blanda samman marinaden och lägg i en djupfrost otinad hjortstek (färsk går också bra). Täck över den kallt och låt stå kallt i 12-16 timmar.
2. Tag upp steken och torka den. Gnid in den salt och svartpeppar, lägg den i en eldfast form eller stekpanna och stick in en köttermometer mitt i köttet.
3. Sätt in den i ugn på 175 grader, lite under mitten av ugnen och stek tills termometern visar 72 grader, ca 1 1/2 timma.
4. Tag ut steken och låt den vila i folie i 15-20 minuter
5. Vispa ur formen med 3-4 dl silad marinad.
6. Smält smöret i i en panna och rör ner mjölet. Späd med skyn och låt koka i 3-5 minuter. Vispa ner grädden och låt såsen koka på svag värme ytterligare några minuter. Smaka av med salt, peppar och rönnbärsjelé. Blanda gärna ner 2 msk frysta rönnbär strax innan serveringen.

SERVERINGS TIPS:

Servera med kokt potatis, kokta bönor och rönnbärsjelé.