



Recept

Skogvaktarfruns Hjortsadel

FÖR 6 PERSONER

2 kg hjortsadel
175 gr fett späck
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1 tsk mejram
1/4 tsk timjan
1/4 tsk salvia
150 gr smör
1 1/2 - 2 dl gräddfil

MARINAD:

1 l mjölk (helst kärnmjök)
1 tsk salt
1 msk grönpepparkorn
4 kryddnejlikor
6 krossade enbär
2 lagerblad

TILLAGNING:

1. Den välansade hjorten får ligga i marinaden i 1-4 dygn. Därefter tas den upp och torkas väl, befrias från alla benhinnor och späckas med jämt skurna späckstrimlor.
2. Gnid sedan in den med en blandning av salt, peppar, mejram, timjan och salvia. Skär smöret i tunna skivor och lägg ovanpå sadeln.
3. Sjukut in den förberedda sadeln i het ugn, 275 grader, och låt den brynas i 10 minuter. Stänk sedan portvinet över sadeln och sänk värmen till 200 grader. Håll efter ytterligare 20 minuter på rödvinet och täck sadeln med aluminiumfolie och låt den stekas sammanlagt 40-50 minuter. Stektiden får anpassas efter djurets ålder.
4. Strax före stektidens slut tas folien bort och sadeln öses ofta.
5. Ta ut den färdigstekta sadeln och rör ut stekskyn med gräddfilen, eventuellt smaksatt med salt och paprika, till en sås.

SERVERINGS TIPS:

Som tillbehör passar glaserade kastanjer, smörstekta kantareller och potatiskorketter. Det går även bra med kokt ris blandet med stekta kantareller.