



Recept

Örtbakad hjortstek

FÖR 6-8 PERSONER

- 1 benfri hjortstek*
- 5 dl kött eller vilt och kantarellbuljong
(tärning eller fond+vatten)*
- ½ dl honung*
- 2 msk olja*
- 1 msk hackad timjan*
- 1 msk hackad koriander*
- 1 tsk salt*
- 1 krm grovmald svartpeppar*
- 1 msk balsamvinäger*
- ½ msk socker*
- 1-2 msk maizenaredning för mörka såser*

TILLAGNING:

1. Putsa steken och bind upp den. Koka upp buljongen i en gryta. Lägg i köttet och låt sjuda under lock ca 10 min. Ta upp steken och låt rinna av.
2. Lägg steken i en ugnssäker form. Stick i en kötttermometer, se till att spetsen kommer mitt i köttet att så mycket som möjligt av röret är i köttet.
3. Blanda honungen med olja, örtekryddor, salt och peppar. Bred blandningen över steken.
4. Tillaga i nedre delen av ugnen i 175 g ca 1 ½ tim. Späd med buljongen efter ca halva tiden och ös steken några gånger under tiden. Vid 75 g är steken klar. Skär upp steken i tunna skivor.
5. Sila buljongen i en kastrull och låt koka upp. Smaka av med balsamvinäger och socker. Vispa i maizenaredningen och låt koka någon min.

SERVERINGS TIPS:

Servera steken med skysåsen, hasselbackspotatis och wokade grönsaker och svamp tex kantareller, selleri, morötter, paprika och sockerärter.