



Recept

Smördegssinbakad hare

FÖR 4 PERSONER

4 st smördegspaltor
4 st harfiléer el 2 st sadlar
1 st purjolök
1 dl blötlagda trattkantareller
2 dl grädde
1 ägg
timjan, salt och peppar

Sås:

1 st rödlök, finhackad
smör att fräsa i
1 tsk socker
2 dl rödvin
3 dl viltfond
1 tsk kryddpeppar
1 tsk enbär
salt och peppar

TILLAGNING:

1. Harfiléerna har en tunn hinna man bör putsa bort.
2. Bryn de kryddade filéerna i smör och låt kallna.
3. Blötlägg trattkantarellerna, krama ur och fräs dem i smör. Koka ihop med grädde och smaka av med timjan, salt och peppar. Tillsätt äggulan sist, stuvningen ska vara tjock. Låt kallna.
4. Skär purjolöken i rör, lika långa som filéerna och koka bitarna i lättsaltat vatten. Trä i filéerna eller rulla in dem i lökbladen.
5. Lägg svampstuvning på smördegen och filé på toppen. Vik ihop så att skarven kommer underst. Pensla med äggvita och baka i ugn 12-15 minuter på 200 grader.
6. Såsen lagas parallellt: fräs lök i smör. Pudra med socker och låt karamellisera en stund. Slå i vin, viltfond och stötta kryddor. Koka ihop och smaka av med salt och peppar. Sila av såsen och servera som en tunn sky.

SERVERINGS TIPS:

Potatis kan kännas överflödigt till denna rätt men servera gärna en sallad till.