



Recept

Rådjursmedaljonger med savoykålssauté

FÖR 4 PERSONER

600 g rådjursfilé
1 msk margarin eller smör
1 tsk salt
1-2 krm peppar

Savoykålssauté:

400 g savoykål
1 l vatten
1 tsk salt
1 msk smör eller margarin
2,5 dl mellangrädde
0,5 tsk salt
0,5 krm peppar

TILLAGNING:

1. Putsa och skär filén i ca 1 cm tjocka skivor. Skölj och strimla kålen. Koka kålen mjuk i vatten med salt i en stor gryta några minuter.
2. Låt kålen rinna av. Fräs kålen i matfett i grytan. Späd med grädden och låt koka utan lock 5-10 minuter. Krydda med salt och peppar.
3. Hetta upp matfettet i en stekpanna. När det är ljusgult och slutat skumma läggs köttet i och får steka 2-3 min per sida. Krydda med salt och peppar.

SERVERINGS TIPS:

Servera de nystekta rådjursmedaljongerna med kålen, lättfräst svamp t ex kantareller och karl johan, kokt potatis samt körsbärstomat