



Recept

Rådjursstek med rödbetor i lingonvinägrett och pepparrotsgrädde

FÖR 4 PERSONER

800 g rådjursinnanlår

Rödbetor med lingonvinägrett:

1 kg rödbetor
8 msk olivolja
2 msk havssalt
2 msk grovkrossad svartpeppar
1 liten finhackad röd lök
50 g lingon
1 dl portvin
1 msk socker
salt
2 msk grovhackad körvel

Pepparrotsgrädde:

2 dl uppvispad grädde
2 msk crème fraiche
3 msk riven pepparrot
2 tsk dijonsenap
salt och peppar

TILLAGNING:

1. Skär rådjursköttet i två bitar på längden. Salta och peppra de båda köttbitarna. Rulla in varje köttbit i aluminiumfolie som en smällkaramell.
2. Stek i 125 grader, 30-40 min eller tills köttet har 58 grader innertemperatur, mät med en kötttermometer. Låt köttet vila medan rödbetorna tillagas.
3. Skölj rödbetorna noga i ljummet vatten. Lägg dem i en kastrull med olivolja, havssalt och peppar. Fräs dem några min. Lägg rödbetorna i en ugnssäker form och tillaga mitt i ugnen i 175 grader, 1,5 tim.
4. Tryck ur rödbetorna ur skalet och skär dem i klyftor. Värm 2 msk olivolja i en kastrull och fräs löken. Tillsätt lingon och håll på portvinet. Smaka av med salt och socker. Strö över körvel.
5. Vispa grädden tills den börjar tjockna. Tillsätt crème fraiche, pepparrot och senap. Smaka av med salt och peppar.
6. Lägg rödbetorna och lingonen mitt på tallriken. Skär köttet i tjocka skivor. Toppa med pepparrotsgrädde och servera.