



Recept

Marinerade Vildsvinsmedaljonger med paprika och olivsås

FÖR 4 PERSONER

800 g putsad ytterfilé av vildsvin

1/2 msk nypressad citronsaft

3 dl ljus köttfond

svartpeppar

2 msk smör

MARINAD:

2 vitlöksklyftor

4 färska rosmarin kvistar

5-6 enbär

2 1/2 dl torrt vitt vin

2 1/2 del olivolja

SÅS:

4 dl ansjovisfiléer

2-3 dl svart olivpasta

1/2 dl nypressad apelsinsaft

GARNITYR:

2 röda paprikor

2 gula paprikor

1/2 msk citronsaft

1 dl olivolja

4 sardellfiléer

1 tsk kapris



Recept

Marinerade Vildsvinsmedaljonger med paprika och olivsås

TILLAGNING:

1. Skär filéerna i fyra eller åtta medaljonger.
2. Marinad-> Pressa vitlöken. Blanda med rosmarin, enbär, vin och olivolja. Lägg medaljongerna i marinaden. Låt marinera i ett dygn i kylskåp. Vänd köttet några gånger.
3. Såsen-> Mixa ansjovis, olivpasta och apelsinsaft. Blanda med citronsaften och viltfonden. Koka upp. Smaka av med peppar. Vispa ner smöret strax före servering.
4. Sätt ugnen på 175° C.
5. Lägg paprikorna på en plåt i ugnen. Låt dem vara inne tills det bildas blåsor på skalet.
6. Tag ut och lägg dem i en plastpåse. Knyt om. Låt ligga i 5-10 minuter. Tag ut och drag skalet av paprikorna. Kärna ur dem och dela dem i 8 avlånga bitar.
7. Låt paprikorna ligga i citronsaft och olivolja någon timme.
8. Sänk ungsvärmen till 125° C.
9. Ta upp medaljongerna ur marinaden. Torka av dem. Salta och peppra. Grilla dem i en het grillpanna så att de får ett fint mönster. Efterstek i ugnen i 5-10 minuter.
10. Värm paprikabitarna i lite av marinaden.
11. Lägg en såsspegel på varma tilrikar. Lägg en hög med paprikabitar i mitten. Placera vildsvinsmedaljongerna ovanpå. Krön med sardellfilé och kapis.
12. Skär upp karrén i lagom tjocka skivor och slå över lite av den goda såsen. Avsluta med att lägga upp ett par skivor av karrén.