



Recept

Vildsvin med rostade rotfrukter

FÖR 4 PERSONER

300 g befri vildsvinskotlett

300 g befri vildsvinsstek

smör eller olja till stekning

salt och peppar

ROSTADE ROTFRUKTER:

½ kg rotfrukter t ex morot, persiljerot, palsternacka, kålrot

2 msk olivolja

BASILIKAOLJA:

2 ½ dl kallpressad rapsolja

1 liten kruka basilika

2 krm flingsalt

peppar från kvarn

PORTVINSSÅS:

1 ½ liten schalottenlök

½ morot

1 skiva bacon

1 tsk olja

1 msk råsocker

1 ¾ dl portvin

½ timjankvist

5dl kalvfond

50g smör

ev. maizena



Recept

Vildsvin med rostade rotfrukter

TILLAGNING:

1. Putsa kotletten men låt späcket på ovansidan sitta kvar. Stycka ut 8 kotletter och banka ut dem lite. Grilla kotletterna på utegrill eller i grillpanna på spisen.
2. Sätt ugnen på 130-150 grader. Putsa steken och bryn den hastigt runt om i smör. Salta och peppra. Stek i ugnen tills den har en innertemperatur på ca 65 grader, 15-25 min. Låt vila under folie 30 min så stiger temperaturen till ungefär 72-75 grader.
3. Skala rotfrukterna och skär dem i avlånga 1-1,5cm tjocka bitar.
4. Kör rapsolja, basilika, salt och peppar i matberedare tills basilikan blivit finfördelad. Smaka av med salt och peppar.
5. Sätt ugnen på 200 grader. Fräs rotfrukterna i olivoljan i en kastrull tills de fått lite färg. Häll på 1-2 msk basilikaolja och rör om. Lägg på ett lock och sätt in kastrullen i ugnen ca 10 minuter. Rör om efter halva tiden.
6. Skala och hacka schalottenlök och morot till såsen. Strimla baconet. Fräs grönsaker och bacon i oljan tills det fått lite färg. Tillsätt råsockret, när det har karamelliserats häll på portvinet och lägg i timjankvisten. Låt sjuda tills det återstår ca 1/3. Häll på fonden och sjud ca 20 min, eller tills smaken känns kraftig. Sila och häll tillbaka i kastrullen. Vispa i smöret och smaka av med salt och peppar. Red ev med lite maizena utört i portvin.
7. Droppa lite basilikaolja över rotfrukterna vid servering.

SERVERINGS TIPS:

Vinförslag: 42334 La Grola. Allegrini