



# Recept

Helstekt vildsvinskotlett

## FÖR 4 PERSONER

1 kg hel vildsvinskotlettrad med ben  
1 tsk timjan  
1 tsk rosmarin  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
2 msk olivolja

## Viltpepparsås med enbär och rostad svartpeppar:

1 msk rapsolja  
1 liten gul lök  
2 msk hel svartpeppar  
1,5 msk margarin  
2 msk vetemjöl  
3 dl steksky eller vatten alt 2 dl vatten och 1 dl rödvin  
2 msk koncentrerad vilt eller kalvfond  
1 krm dragon  
1 msk grovkrossade enbär  
2 dl grädde  
sojakulör  
1 msk konjak  
salt och ev vitpeppar

## TILLAGNING:

1. Stöt torkad timjan och rosmarin i mortel. Blanda örtekryddorna med salt och vitpeppar. Snitta den feta kappan på kotlettraden. Blanda kryddorna med olja och gnid och klappa in kryddblandningen i köttet.
2. Tryck in en stektermometer från sidan men var försiktig så spetsen på termometern inte kommer mot benet (då visar den inte rätt temperatur). Lägg köttet i en långpanna och sätt in i 175 g varm ugn. Beräkna stektiden till 1 timme och 45 minuter eller tills termometern visar 85 grader. Eftersom kotlettraden är jämntjock blir stektiden densamma för en bit på ett kilo som för en på tre kilo. Köttet behöver inte ösas.
3. Under tiden som köttet står i ugnen förbereds potatisen. Små jämnstora potatisar skalas och kokas cirka fem minuter i lättsaltat vatten. Slå av vattnet och låt potatisen svalna på fat eller stor tallrik. Strax före serveringen steks potatisen i lika delar smör eller margarin och olja. Blandningen av fett ger fin stekyta. Krydda med salt och peppar.
4. Låt det färdigstekta köttet vila minst 10 minuter innan det lossas från benet och skivas. Använd gärna skyn från långpannan till såsen.

## SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med potatis i någon form.