



Hjortfilé med rostad pumpa

Tommy Myllymäki och vår egen Bengt, 2012-06-08, 4pers

Innehåll:

- 800 g hjortfilé, styckad i bitar
- 0,5 butternut pumpa, skalad, urkärnad och skuren i bitar
- 2 gullökar, skalade och klyftade
- 1 vitlök, i klyftor
- 4 vita sparrisar, skalade och skurna i bitar
- 1 paket saffran
- 3 msk viltfond
- 100 g smör
- Olivolja
- Salt
- Svartpeppar

Gör så här:

1. Värm ugnen till 120 grader för köttet och 200 för pumpajoxet.
2. Vänd runt pumpa, gullök och vitlök i lite olivolja, salta och rosta i ugn i ca 20 minuter.
3. Stek oxfilé bitarna i smör, salta och peppra.
4. Kör klart dem i ugn till önskad stekgrad, c:a 40 min.
5. Låt dem vila minst 5 minuter.
6. Bryn resterande smör och stek sparrisen där i.
7. Tillsätt saffran och efter någon minut även viltfonden.
8. Lägg upp de rostade grönsakerna på ett fat, skiva köttet och lägg ovanpå.
9. Häll på saffransmöret och lägg på sparrisen.
10. Toppa med smulad fetaost.