



# Hjortfilé med smörstekta kantareller, portvinssky och rotsakspytt

Tid: 1 h 45 min Antal portioner: 4

Hjortfile med smörstekta kantareller fräst tillsammans med salladslök och en aning rökt sidfläsk som serveras med portvinssky och rotsakspytt.

## Ingredienser

### Älgfilé

- 800 g Hjortfilé
- 6 kryddpepparkorn
- 18 svartpepparkorn
- 18 rosépepparkorn
- 2 msk flytande honung
- 2 tsk flingsalt
- 50 g smör, till stekning

### Rotsakspytt

- 300 g mandelpotatis
- 300 g av säsongens rotsaker selleri morötter
- 2 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 50 g smör, till stekning
- färsk persilja

## Smörstekta kantareller

- 6 dl färska kantareller
- 1-2 salladslökar
- 25 g rökt sidfläsk
- 0,5 tsk salt
- 1 krm peppar
- 1 msk smör, till stekning

## Portvinssky

- 1 morot
- 1 stor gul lök
- 1 liten bit rotselleri
- 4 dl rött vin
- 2 dl vatten
- 4 msk flytande kalvfond
- 1 dl portvin
- 1 msk smör
- 0,5-1 tsk salt
- 1 krm socker
- 1 msk smör, till stekning

## Gör så här

1. **Hjortfilé**  
Skär hjortfilé i ca 2 cm tjocka skivor. Stek skivorna i het panna i ca 2 minuter per sida. Lägg de förstekta skivorna i en ugnsfast form och täck med folie. Kyl snabbt ner köttet.
2. **Mortla pepparkorn och flingsalt rejält och blanda med flytande honung.** 10-15 minuter innan servering penslas salt-, peppar- och honungsblandningen på köttet. Ställ in köttet i ugn på 200 grader i 10-15 minuter.
3. **Rotsakspytt**  
Skala och tärna mandelpotatis och rotsaker. Stek dem mjuka i en stekpanna med smör i ca 10-15 minuter. Tänk på att börja steka de rotsaker som kräver mest (morot, palsternacka, rotselleri). Smaksätt med salt och peppar. Rotsakspyttan serveras med grovhackad persilja.
4. **Smörstekta kantareller**  
Ansa kantarellerna och fräs dem i smöret tillsammans med salladslök och rökt sidfläsk. Smaka av med salt och svartpeppar.
5. **Portvinssky**  
Finhacka morötter, lök och rotselleri och bryn dessa i lite smör. Häll på rött vin, vatten och kalvfond. Koka ihop allt tills hälften av vätskan kokats bort och sila därefter av vätskan.  
Häll tillbaka skyn och slå i 1 dl portvin och koka ihop igen tills hälften av vätskan återstår.  
Låt skyn koka i minst 1 timme, gärna två timmar. Späd under koktiden med vatten om det behövs. Smaka av skyn med salt och en gnutta socker. Skyn ska vara mustig i smaken och gärna lite sötsyrlig men ändå härligt krämigt smörig. Klicka sist i 1 msk smör och vispa skyn kraftigt.