

Hjorttouredos med murklor i rödvin



Ingredienser:

Hjort

- 700 g hjortryggfilé
- 1 dl toppmurklor, torkade
- 2 st schalottenlökar
- smör till stekning
- 0,5 dl rödvin
- 1 dl viltfond (helst hemkockt)
- Salt, efter smak
- Peppar, efter smak

Rödvinssmör

- 2 st rödlökar
- 150 g smör, rumstempererat
- 2,5 dl rött vin
- Salt, efter smak
- Nymalen vitpeppar, efter smak

Baconlindade haricots verts

- 200 g haricots verts
- 4 skivor bacon eller rökt sidfläsk

Gör så här

Murklor

Låt toppmurklorna ligga i blöt i 2 timmar.

1. Häll av blötlägningsvattnet.
2. Finhacka schalottenlöken och fräs den tillsammans med murklorna i smör i en kastrull tills all vätska har kokat in.
3. Rör ner rödvin och fond och låt koka upp.
4. Smaka av med salt och peppar.

Hjort

Putsa filén från eventuella hinnor och skär den i cirka 5 cm tjocka skivor.

5. Jämna till skivorna lite lätt, men se till att de har höjden kvar.
6. Hetta upp en stekpanna och lägg i smör.
7. Salta och peppra bitarna och bryn dem hastigt på bägge sidor.
8. Sänk värmen och stek tills köttsaften precis börjar sippra ut, 3–4 minuter på bägge sidor.

Rödvinssmör

Skala och finhacka löken.

9. Fräs hacket i lite av smöret tills det börjar bli mjukt.
10. Häll i vinet och koka ner till en marmeladliknande konsistens.
11. Låt svalna.
12. Rör ner resten av smöret.
13. Smaka av med salt och peppar.
14. Forma smöret till en rulle i plastfolie och ställ kallt tills det ska serveras.

Haricots verts

Värm ugnen till 225 grader (övervärme).

15. Koka upp vatten i en kastrull, salta och lägg i haricots vertsen.
16. Låt dem koka i 2 minuter och skölj dem sedan i kallt vatten.
17. Fördela bönorna i knippen, slå en skiva bacon runt och lägg dem i en ugnform.
18. Låt stå i övre delen av ugnen tills baconet har fått färg och är knaprigt, cirka 5 minuter.

Vid servering

Toppa köttet med rödvinssmör och servera med murklorna och baconlindade haricots verts.