

**Kryddstekt rådjur med säsongens  
svamp serveras med pumpa,  
pärlök samt gruyéeravioli fylld  
med äpple marmelad**

**Rådjur**

- 800 g rådjursfilé
- 1 tsk anis
- 1 tsk senapsfrö
- 1 tsk kummin
- 1 tsk cayennepeppar
- 1 tsk svartpeppar
- 2 st enbär
- 4 klyftor vitlök
- 0.75 kruka timjan
- smör

**Säsongens svamp**

- 400 g svamp (säsong)
- 2 klyftor vitlök
- 75 g skalade hasselnötter

**Pärlök och pumpa**

- 1 pumpa
- 100 g smör
- 0.5 dl grädde
- 3 st citroner
- 1 dl olivolja
- 8 st pärlökar

**Äppelfylld gruyère**

- 16 skivor rumstempererad lagrad gruyère
- 4 äpplen
- 1 tsk ingefära (färska el inlagd)
- 3 msk råsocker

**Vilt och baconsky**

- 6 dl viltfond
- 1 rödlök
- 0.5 vitlök
- 1 msk råsocker
- sherryvinäger
- maizena
- 100 g äppelrökt sidfläsk

**Garnityr**

- rostade hasselnötter
- bladpersilja
- krasse

1. Mixa kryddorna, salta och rulla rådjuret i kryddblandningen. Halstra rådjuret i het panna och avsluta med smör, vitlök och timjan. Baka rådjursfiléerna på 90 grader tills den har en innertemperatur på 48 grader, medium rare. (54 grader medium)
4. Skala äpplena och koka en god marmelad med socker och ingefära. Skiva gruyèren i 16 tunna skivor. Klicka ut en klick äppelmarmelad på 8 av skivorna. Lägg ytterligare en skiva ovanpå och smält ihop den med hjälp av en brännare. Stansa ut och låt vila.

2. Ansa och rensa svampen och stek den i smör tills den fått fin färg och blivit frasig och avsluta med krossade vitlöksklyftor och salta ordentligt. Rosta hasselnötterna i ugnen på 160 grader i 18 min tills de fått fin färg.

Inför servering: Låt svampen rinna av på ett torrt papper och blanda med krossa hasselnötterna.

3. Skala pumpan och dela ner den i små bitar men spar ¼ till confitering. Rosta pumpan lätt i ugnen tills den är klar. Bryn smöret tills det fått en nötig ton. Mixa pumpan till en slät kräm tillsammans med det brynta smöret och grädden. Smaka av med salt och citronsaft. Skiva den kvarvarande biten pumpa tunt. Confitera den klar i olivoljan och tillsätt resten av citronsaften, låt stå och dra till servering. Skala pärlökarna och stek dem klara på låg temperatur i smör.

Inför servering: Lyft den confiterade pumpan och låt den rinna av.

Inför servering: Ljumma på ostraviolin lätt i ugnen. Strimla lökarna fräs dem i lite olja tills de fått ordentlig färg. Tillsätt råsockret och låt det karamellisera

5. Slå över viltfonden och låt reducera ned tills 2/3 återstår. Red av med maizena och smaka av med salt och sherryvinäger. Strimla det rökta sidfläsket fint och lägg det i såsen och låt dra till servering. Inför servering: Sila såsen och koka upp.

### Servering

Lägg en klick med pumpakräm, svamp och pumpaconfit i mitten av tallriken. Lägg rådjursadeln på svampen och pärllöken samt ostraviolin runt om.

Garnera med späda blad av bladpersilja, krasse och de rostade hasselnötterna.