

## Konjaksbestänkt hjortfilé

### Hjortfilé

- 800 g hjortfilé
- smör
- 1,5 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 msk cognac

### Rödvinsås

- 2 rödlökar
- 3 klyftor vitlök
- 2 msk olivolja
- 0,5 dl farinsocker
- 4 dl rött vin
- 5 dl vatten
- 4 msk kalvfond
- 1 kvist backtimjan
- 2 tsk majsstärkelse
- 1 msk vatten
- 1 tsk cognac

### Svartrötter

- 500 g svartrot
- 2 msk citron, pressad

### Sharon- och Avocadosalsa

- 4 sharonfrukt
- 2 avokador
- 15 cm gurka
- 3 salladslökar
- 1 chilifrukt, utan kärnor
- 2 limefrukter
- 2 msk olivolja
- 0,5 krm strösocker
- salt (efter smak)
- peppar (efter smak)

## Gör så här

### Hjortfilé

1. Putsa köttet.
2. Salta, peppra och stänk över konjak.
3. Bryn det sedan i en stekpanna.
4. Efterstek i ugnen till en innertemperatur på cirka 60 grader, cirka 125 grader ugnstemperatur.
5. Slå sedan in köttet i folie, låt vila i 10 minuter.

### Svartrötter

1. Skala och skär dem i stora bitar.
2. Koka i lättsaltat vatten med citronsaft 15-20 minuter tills de mjuknat men fortfarande har lite tuggmotstånd.

### Rödvinsås

1. Skala och strimla lök och vitlök och bryn det i olja.
2. Tillsätt farinsocker och låt det bli lite karamelliserat.
3. Häll över vinet och koka ihop tills 2/3 återstår.
4. Tillsätt vatten, kalvfond och timjan.
5. Koka ihop tills 4 dl vätska återstår
6. Sila såsen så den blir slät.
7. Rör ut majsstärkelsen i vattnet och vispa ner det i såsen till lagom tjocklek.
8. Koka upp och smaka av med konjak.

### Sharon- och Avocadosalsa

1. Skala sharon- och avocadofrukterna och skär dem i centimeterstora bitar.
2. Skala, kärna ur och tärna även gurkan.
3. Skiva salladslöken tunt.
4. Kärna ur och finhacka pepparfrukten.
5. Lägg i en skål.
6. Pressa limefrukterna över och häll i olivoljan.
7. Smaka av med en nypa socker, salt och peppar.

### Vintips från Ulla-Britt

Château de Seguin cuvée prestige art nr 3570 127 kr.