



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



RÅDJURSSADEL MED RÖNNBÄRSGELÉ OCH ÖRTSALLAD

Receptmakare: Morberg

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- 1 rådjurssadel (1,2-1,5kg)
- 50 g rumstempererat smör
- salt och nymalen vitpeppar
- 1 gul lök
- 1 morot
- 1 liten bit rotselleri
- 2 msk tomatpuré
- vatten
- 1 dl rödvin
- 2 lagerblad
- 1/2 tsk torkad timjan
- 5-6 st enbär

Sås

- rådjursfond
- 1 msk rönnbärsgeleé
- salt och peppar
- ev. Maizena-redning, mörk

Örtsallad

- 0,5 kruka dragon
- 0,5 kruka basilika
- 0,5 kruka bladpersilja
- 0,5 kruka koriander
- 0,5 kruka dill
- 1 ask smörgåskrasse
- 70 g ruculla
- 1 st citron

Salladsdressing

- 3 msk citronsaft
- 3 msk Nyborgs kallpressad rapsolja
- 3 msk kallpressad olivolja

GÖR SÅ HÄR:

1. Värm ugnen till 175°C.
2. Ta bort eventuella hinnor från sadeln och gnid in smöret eller oljan och salta och peppra.

FORTSÄTTNING -->



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



3. Skala och skär löken och rotfrukterna i bitar. Lägg dem i en ugnform och lägg sadeln ovanpå med bensidan nedåt. Stek köttet tills det har en temperatur på 65-70°C (ca 30-40 min).
4. Ta upp köttet ur formen, lägg det med köttetsida nedåt och låt svalna. Skär sedan ut inner- och ytterfiléerna. Värm ugnen till 250°C (grillfunktion).
5. Hacka benet från sadeln i några bitar och lägg benen ovanpå löken och rotfrukterna i ugnformen. Klicka på tomatpuré och rosta alltsammans högt upp i ugnen i 5-10 minuter. Det blir lätt bränt i den här temperaturen, så håll ett öga på ugnen.
6. Häll en kopp vatten i formen och vispa ur alltsammans, ner i en kastrull. Häll i vinet i kastrullen och ytterligare vatten tills det täcker allt. Tillsätt lagerblad, timjan och enbär och koka upp. Sänk värmen och låt sjuda under lock i ca 30 minuter. Sila av och låt fonden sjuda utan lock tills en tredjedel av vätskan återstår.
7. **Gör såsen:** Smaka av fonden med rönnbärsjelé, salt och peppar. För en tjockare konsistens på såsen – vispa ner redning.
8. **Örtsallad:** Lägg alla ingredienser till dressingen i en burk med lock och skaka. Smaksätt med ev mer salt, peppar och citron.
9. Blanda alla örter, krasse och ruccula och häll över dressingen och blanda väl innan den serveras.
10. Inför servering: Värm ugnen till 150°C och skär filéerna i 1-2 cm tjocka skivor och värm dem i ugnen i några minuter. Häll kokhet sås över filéerna och servera dem tillsammans med rönnbärsjelé och örtsalladen.