



NYBORGS GÅRD

# VILTRECEPT



## LÄTTGRAVAD VILDSVINSSTEK MED KÅLROTSRAGU, JORDÄRTSKOCKSKRÄM OCH MUSTIG RÖDBETSSÅS

*Söndagsstek på KC Wallbergs vis: En saftig vildsvinsstek med rotfrukter och mustig sås.*

**Receptmakare:** KC Wallberg

**Portioner:** 4 personer

### INGREDIENSER:

- 700 g vildsvinsstek
- 2 msk socker
- 1 msk salt
- 2 kvistar färsk rosmarin, repade
- 4 kvistar färsk mejram, repade
- 1/2 citron, strimlat skal
- 1 msk Nyborgs rapsolja
- 1 msk smör

### JordärtskockskräM

- 8-10 jordärtskockor
- 6-7 små potatisar
- 1/2 dl grädde
- 1/2 dl mjölk
- 1 msk smör
- salt och vitpeppar

### Mustig Rödbetssås

- 2 dl viltfond
- 3 dl rödvin, gärna Syrah
- 2 rödbetor
- 1 morot
- 1 gul lök
- 1 liten bit rotselleri
- 1-2 msk rapsolja
- 5 vitpepparkorn
- 4-5 kvistar timjan
- 1 msk skånsk senap, grov

### Kålrotsragu

- 2 små kålrötter
- vatten
- 1/2 msk strösocker
- 1 tsk salt
- 1/2 g saffran (1 pkt)
- 1 apelsin, rivet skal
- 2 morötter
- 2 palsternackor
- 1 rödlök
- 1 msk kallpressad rapsolja
- 1/2 dl kokta gröna linser
- 1/2 dl kokta röda linser

FORTSÄTTNING -->



NYBORGS GÅRD

# VILTRECEPT



## GÖR SÅ HÄR:

### Vildsvinssteken

1. Putsa köttet och gnid in det med socker, salt, örter och strimlat citronskal. Lägg i en plastpåse 2 1/2 timme. Knåda gärna köttet vid ett par tillfällen under tiden det gravas.
2. Värm ugnen till 125°. Skölj köttet försiktigt och torka det torrt. Bryn köttet i olja och smör i het panna. Lägg köttet på galler i en långpanna och stick en köttermometer i den tjockaste delen.
3. Stek i ugn tills innertemperaturen är 65-68°. Det tar 1 1/2 – 2 timmar beroende på stekens storlek.
4. Låt köttet vila minst 15 minuter innan du skär upp det.

### Jordärtskockskrämen

5. Skala jordärtskockorna och potatisen.
6. Lägg i en kastrull, häll på vatten så att det täcker och koka upp. Sjud 5 minuter, häll av vattnet och fyll på nytt. Koka upp, sänk värmen och sjud ca 20 minuter eller tills potatisen precis börjar bli mjuk.
7. Häll av vattnet, häll över 2/3 av gräddmjölken och hetta upp försiktigt.
8. Tillsätt smör och mixa till en slät puré. Blir krämen för hård, tillsätt mer gräddmjölk. Salta och peppra.

### Mustiga rödbetssåsen

9. Hacka rotfrukter och lök i mindre bitar och fräs hacket i olja rätt hårt så att de rostas.
10. Häll på vin och sjud 10-15 minuter så att vätskan reduceras.
11. Sila av rotfrukter och lök, spar vätskan och fyll på med viltfond och timjankvistar.
12. Koka ihop till 2-3 dl vätska. Smaka av med en gnutta senap, senapssmaken ska bara anas.

### Kålrotsragun

13. Skala kålrötterna och skär i 2x2 cm stora kuber.
14. Koka kålrotsbitarna i vatten, socker och salt tills de är nästan mjuka.
15. Lägg i saffran och apelsinskal och låt kålroten bli helt mjuk. Häll i en sil och låt rinna av.
16. Skala morötter, palsternackor och lök. Skär i mindre bitar.
17. Hetta upp en stekpanna med olja och fräs kålrötter, morot, palsternacka och lök. Tillsätt de kokta linserna och låt allt bli genomvarmt.