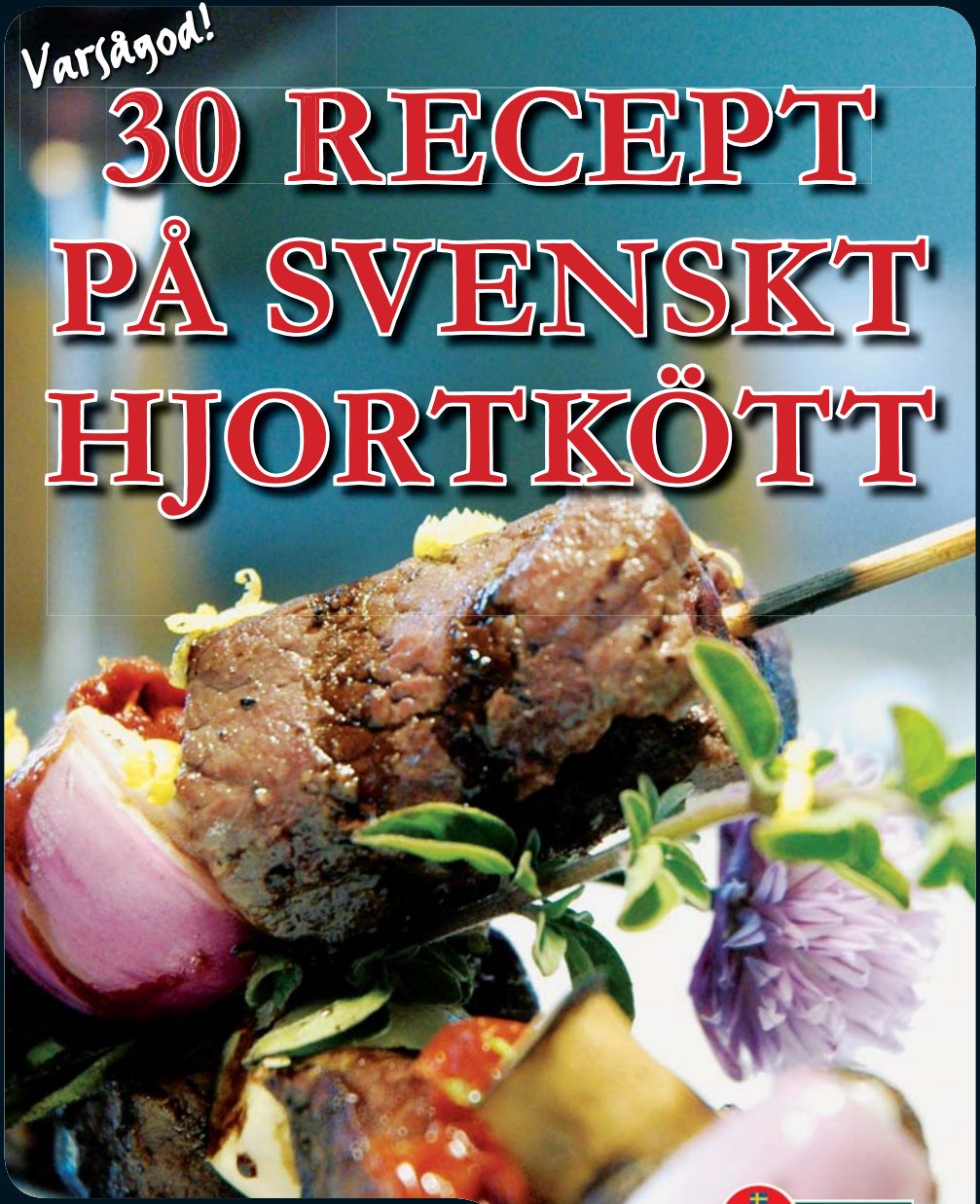

Varsågod!

30 RECEPT PÅ SVENSKT HJORTKÖTT

MAGERT OCH NYTTIGT

Som man upptäcker bland dessa recept är hjortkött både gott, nyttigt och mångsidigt. Svenskt hägnat hjortkött, tillgängligt färskt i handeln året runt.

Svensk Hjort

Söderås HJORT

Så smakfullt och likväl fettsnålt, jämför själv!

Näringsvärde per 100 gr

		fett (gr)	protein (gr)	energi (kcal)	vatten (gr)	järn (mg)	kolesterol (mg)
Hägnad hjort, stek	färsk	1,6	22,2	103	74,4	3,3	29
	stekt	2,5	35,6	165	60,4	5,1	43-21
Kyckling, utan skinn	färsk	2,1	22,3	108	75,1	0,7	90
	stekt	7,5	27,3	177	65,3	0,7	105
Nöt, ryggbiff	färsk	12,9	20,4	198	65,8	1,7	48
	stekt	11,4	29,9	222	57,6	2,3	68
Lammstek	färsk	12,3	19	187	67,4	1,4	78
	stekt	13,0	29,7	236	56,7	2,2	110
Gris, mager fläskstek	färsk	2,2	21,7	107	74,9	0,8	64
	stekt	5,5	33	182	61,1	1,1	100

Uppgifter från McCarne & Widdowson´s "The composition of foods" (meat, poultry, and game fith supplement) (1995) The Society of Chemistry and Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, London. British Deerfarmers Association.

Moussaka

smaksatt med hjortskav samt avocadosås och liten tomatsallad

Dela, kärna ur och ta bort skalet på avokadorna. Mosa dem med en gaffel. Rör ihop avokado, yoghurt och vitlök. Smaksätt med salt och peppar. Sätt ugnen på 200 grader. Varva aubergineskivorna med saltet. Lägg över i en skål och placera en assiett och en tyngd över. Detta gör man för att få ur vattnet. Låt stå ca 1 timme.

Hacka och fräs löken i smör. Tillsätt hjortskaven och låt den bryna med. Späd med tomat och tillsätt buljongtärning, vitlök och kryddor. Låt såsen småkoka under lock, 30-40 min. Smaka av med salt.

Smält smöret i en kastrull. Vispa ner mjölet. Späd med mjölken, lite i taget. Sjud 5-10 min. Rör om då och då så att det inte bränner vid. Tillsätt osten och smaka av med salt, peppar och muskot.

Häll auberginerna i ett durkslag och låt rinna av. Torka av skivorna med hushållspapper. Bryn i olja på båda sidor. Låt rinna av på hushållspapper. Varva aubergine, hjortsås och ostsås i en smord form. Avsluta med aubergine och ostsås. Gratinera i ugnen 40-45 min, tills moussakan fått fin, gyllenbrun färg. Servera med en tomatsallad och avokadosåsen.

1 st aubergine, i skivor
2 tsk salt matolja
2 st gula lökar finhackadade
600 g hjortskav
400 g konserverade tomater, hela
1 tärning köttbuljong
2 st vitlöksklyftor pressade
0,5 tsk timjan
0,5 tsk rosmarinpeppar
75 g smör
7 dl mjölk
5 msk mjöl
2 dl riven ost
1 krm muskotnöt, malen

Avocadosåsen

2 avokados
2 dl matlagningsyoghurt
1 pressad vitlöksklyfta
Salt och peppar

Vintips
Tarapacá Carmenère
art nr 6663, pris 64:-

Chiliburgare

med pancetta och limeaioli samt pommes frites

Burgare: Blanda ströbröd med vatten och låt svälla. Finhacka löken. Blanda hjort och fläskfärs med kryddor, sås, lök, ägg och ströbröd. Grilla eller stek burgarna. Låt eventuellt en ostskiva smälta ovanpå burgaren under den sista minuten. Bygg ihop med sallad, tomat och lök, toppa med panncetta och aioli.

Aioli: Vispa 4 st äggulor med skalet från en lime. Tillsätt olja i en tun stråle i äggen vispa tills de binder ihop. Smaksätt med saften från limen och salt och peppar samt lite vitlök. Vill man gör det enkelt tar man majonnäs och blandar med lika delar som föregående recept.

Servera med nyfriterad pommes frites.

Burgare

300 g hjortskav
200 g fläskfärs
3 tsk sambal olek
2 msk hickory liquid smoke
1 st gul lök, finhackad
3 msk ströbröd
6 msk vatten
1 st ägg
1 nypa salt
100 g pancetta
2 st lime
4 st ägg
5 msk olja (raps)
Salt & peppar

Till servering

4 st hamburgerbröd
Sallad
Tomater
Lök

Vintips
Ravenswood
Zinfandel VB
art nr 26001, 99:-

Caesarsallad

med strimlad hjort och grillad portabellosvamp.

Tvätta och låt salladen rinna av i ett durkslag. Lägg salladen och den hyvlade osten och krutongerna på ett stort fat. Blanda en dressing genom att vispa ner olivolja i en stråle i äggulorna. Det går bra att använda en matberedare eller en elvisp. Tillsätt vinäger, vitlök, finhackade sardeller, worchestershiresås och riven ost och låt dressingen mixas till att den blir slät. Späd med lite kallt vatten om dressingen blir för tjock. Ringla över salladen. Stek köttet och svampen i smör, lägg den uppe på salladen.

400 g stekt strimlad hjort
800 g romansallad
2 dl parmesanost, hyvlad
2 dl krutonger
3 dl olivolja
1 msk vitvinsvinäger
1 st vitlöksklyfta, pressade
4 st sardeller, filéer
4 droppar worcestershiresås
2 dl parmesanost, riven
3 st äggulor
4 st portabellosvamp
Smör att steka i

Vintips
Réserve de la Condamine
art nr 12804, pris 69 :-

Pizza

med hjortskav och karljohansvamp

Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till fingervärme, 37°. Rör ut jästen i vattnet. Tillsätt socker, salt, olivolja och mjöl. Arbeta kraftigt till en smidig deg. Låt jäsa under duk ca 1 timme. Kavla ut degen tunt och täck med tomatsås ost samt kött och svamp. Bakas i 250 grader i ca 15 minuter.

Garnera med ruccola.

0,5 pak jäst
2,5 dl socker
1 krm socker
0,5 salt
1 msk olivolja
0,7 dl vetemjöl
3dl tomatsås (färdig kryddad)
400 g hjortskav
400 g mozzarellaost
Karljohansvamp 2 dl

Vintips
Brown Brothers Shiraz
art nr 6383, pris 99:-

Fylld hjortstek

med smak av italien
serveras med en tomat / honungsås

Sätt ugnen på 175 grader. Skär kronärtskocksbottnarna i mindre bitar, hacka rödlöken och timjan. Snitta upp steken och salta och peppra. Lägg på skockorna, löken, salvia och timjan. Vik över köttet och bind ihop med steksnöre. Bryn steken runt om i smör sätt i en stektermometer stek det i ugnen tills den visar 60 grader. Skär tomaterna i bitar. Hacka löken, blanda detta med honung, olja och vinäger i en kastrull. Låt sjuda i ca 15 min. Mixa tomatköttet till en slät sås, sila. Smaksätt med stekskyn från steken. Salta och peppra. Skiva potatisen tunt, sprid skivorna på en oljad plåt. Hacka vitlök och strössla över. Pensla med olja, salta och peppra. Ugnsstek potatisen tills den fått en gyllenbrun färg. Ta ut steken och låt vila en stund innan servering, servera med potatisen och såsen.

1 benfri hjortstek
4 st kronärtskocksbottnar på burk
1 rödlök
1 dl finhackad färsktimjan och salvia
1 tsk salt
2 krm peppar
Smör till stekning

Tomat / honungssåsen
8 tomater
1 gul lök
2 msk honung
3 dl rapsolja
1dl vinäger
Salt och peppar

Vitlökspotatis
8 potatisar
4 vitlöksklyftor
Olja till stekning
Salt och peppar

Vintips
Rocca di Montemassi Sangiovese Bag in Box
art nr 4586, pris 225:-

Den goda smaken i hjortkötet kommer fram med lite sötma, krydda med lite honung, socker eller bärgelé.

Hjortrygg

med karamelliserade pecannötter serveras med en västerbottenostsås

Värm sockret i tjockbottnad panna häll över nötterna och rör runt med en träslev. Ta av från spisen och låt stelna. Stek hjortryggen och in i ugnen på 115 grader i 25 min. Under tiden fixar vi såsen. Koka upp grädden tillsätt osten (riven), salta och peppra. Servera denna rätt med en potatiskaka, och krossade pecannötter.

800 g hjortrygg
2 dl Pecannötter
1 dl socker
4 dl grädde
500 g västerbotten ost
Salt och peppar

Vintips
Tarapacá, La Cuesta Cabernet Sauvignon Syrah
art nr 26543, pris 77:-

Salt och rosmarinbakad hjortstek

med kummin och chili serveras med saltbakad potatis

Putsa hjortsteken. Salta, peppra och bryn den i olivolja, hacka rosmarinen och strö över. Stek den i ugnen på 120 grader i ca 1 ½ timme tills innertemperaturen är 58 grader. Ta ut och låt vila i 30 min innan den skivas upp. Blötlägg brödet i vinäger. Mixa det med vitlöken och övriga kryddor. Tillsätt olja i en tunn stråle, smaka av med salt och peppar. Tvätta potatisen och lägg den i en kastrull med lika mycket vatten som grov salt. Koka upp potatisen låt sjuda mjukt. Lyft ur potatisen och och skrapa av överflödigt salt. Potatisen kommer att få ett vitt skal av saltet.

1,5 kg hjortstek
Salt och peppar från kvarn
Olivolja
Rosmarin
3 skivor kantskuret bröd
½ dl rödvinsvinäger
6 vitlöksklyftor
3 msk paprika pulver
2 tsk sambal olek
1 tsk kummin
3 dl rapsolja
2 kg småpotatisar

Vintips
Drostdy-Hof Shiraz Pinotage Bag in Box
art nr 82687, pris 194:-

Lågtempererad hjortbog

med hallonsabayonesås och potatis/lökkaka

Putsa hjortbogen. Salta och peppra bryn den i olivolja. Stek den i ugnen på 80 grader i ca 3 tim tills innertemperaturen är 58 grader. Riv potatis och lök krama ur vätskan och stek plättar i smör 4 min på varje sida Ta ut låt vila i 30 min innan den skivas upp. Blanda alla ingredienserna utom äggen. Koka ihop blandningen tills hälften är kvar. Sila av och vispa i äggulorna på svag värme till en simmig sås.

800 g hjortbog
8 st potatisar
2 st gula lökar
4 msk rödvinbärs gelé
100 g frysta hallon
1 ½ dl rött vin
1 dl Explorer lingon
2 krm hallonvinäger
2 äggulor

Vintips
Faustino I Gran Reserva
art nr 2678, pris 149:-

Hjortkebab

med tranbärsketchup och morotscrème och rostade rotfruktkuber.

Rör ihop skaven med färsen krydda med chilin och tillsätt hönsbuljongen och rör ihop. Forma till avlånga färsbiffar på spett. Kör i ugnen på 70 grader i 15-20 min, ta ur dem och stek färdigt i panna. Tärna rotfrukterna i 1 ½ cm kuber och stek i smör. **Ketchup:** Koka ihop ingredienserna till ketchupen i ca 20 min smaksätt med salt och peppar. Koka morötter och vitlök i grädden. Mixa ihop till en slät crème.

400 g hjortskav
400 g fläskfärs
3 dl hönsbuljong
1 st chili
1 vitlök
4 st morötter
3 dl grädde

Ketchup
50 g lingon
50 g tranbär
1 dl socker
½ dl rödvinsvinäger
1 kanelstång
50 g ingefära
2 dl vitt vin
Salt och peppar
Morötter
Rotselleri
Persiljerot
Smör

Vintips
Hardy's VR Cabernet Sauvignon
art nr 6462, pris 64:-

Grytstek på hjort

med rosmarin, salvia och timjan serveras med en marockansk citronsås och cous cous

Dag 1
Koka vatten med sockret och saltet ta av spisen och låt svalna. Snitta citronerna och lägg dem i grytan med socker salt lagen. Låt dra i ett dygn.

Dag 2
Lägg lite smör på köttbitarna och låt det smälta i en stekgryta. Bryn köttbitarna runtom i smöret. Salta och krydda och späd med lite av buljongen. Tillsätt örterna. Låt köttet eftersteka under lock på svag värme 1 ½ - 2 timmar eller tills köttet är mört. Späd några gånger med resten av buljongen. Skala och skär under tiden löken i klyftor och sellerin i stavar. Låt lök och selleri steka med de sista 20 minuterna. Skär upp citronerna och gröp ur köttet. Mixa det tillsammans med oljan tills den är tjock och simmig. Koka upp buljongen. Häll i cous cousen och låt dra i 10 min.

Ca 1 kg hjortstek
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
½ krm chilipeppar
3-4 dl buljong
5 gula lökar
1 rotselleri
1 näve salvia (färsk)
1 näve timjan (färsk)
½ näve rosmarin (färsk)
4 citroner
2dl socker
2dl salt
1l Vatten
2 dl rapsolja
5 dl kycklingfond
2,5 dl cous cous
vitlök

Vintips
Château Ségure
art nr 3134, pris 85:-

Hjortköttbullar

med messmörgräddsås och potatis/jordärtskockspuré

Skala, finhacka och stek den gula löken. Blanda samman ströbröd, vatten, kalvfond och ägg i en bunke. Låt det svälla ett par minuter. Brödblandningen ska vara lös, det är viktigt. Om så inte så häll i mer vatten. Tillsätt köttet och arbeta ihop. Salta och peppra. Forma små köttbullar. Stek köttbullarna i panna så de får färg runt om. Lägg över i långpanna och stek färdigt i ugn. Koka upp resten av fonden tillsätt grädden och mixa ihop salta och peppra. Koka potatisen och jordärtskockan mjuk och mosa med elvisp. Värm eventuellt mjölken och häll tillsammans med smöret under vispning, salta och peppra.

Servera med rårörda lingon.

600 g hjortskav
400 g fläskfärs
1 st gul lök
2 st ägg
1 dl ströbröd
2 dl vatten
1 msk smör
8 dl kalvfond
800 g potatis
200 g jordärtskocka
3 dl grädde
4 msk messmör
Salt och peppar

Vintips
Tarapacá Carmenère
art nr 6663, pris 64:-

Lågtempererad hjortrygg

med gräddkokta svartrötter och sky på soltorkade tomater

Putsa hjortryggen. Salta och peppra bryn i smör och olivolja. Stek i ugn på 80 grader i ca 1,5 tim tills innertemperaturen är 58 grader. Skala svartrötterna och koka dem i 4 min, häll av, skiva dem i 2 cm bitar och fräs dem i panna. Slå på grädde och koka ner till en simmig sås. Salta och peppra efter behov. Koka upp fonden, tillsätt tomaterna, låt sjuda i 20 min mixa och sila av.

800 g hjortrygg
Olja
Smör
1 kg svartrötter
5 dl grädde
Salt och peppar
100 g Parmaskinka
5 dl kalvfond
2 dl soltorkade tomater

Vintips
Boirà ekologisk Sangivese
art nr 32431, pris 85:-

Gräddig ragu på hjortskav

smaksatt med sherry och murklor samt rotsellericrème

Krydda skaven bryn dem lätt i lite smör i en traktörpanna tills de fått ljus brynta. Häll ner fonden och slå på sherryn. Koka på svag värme under lock c:a 15 minuter. Under tiden skölj och finhacka murklorna. Finhacka schalottenlöken. Fräs upp lök och murklor tillsammans i lite smör. Pudra med mjölet och rör om ordentligt. Häll över blandningen till skaven och tillsätt grädden. Låt rätten småsjuda i c:a 15 minuter. Koka potatisen och sellerin mjuk. Mosa den med elvisp. Värm ev. mjölken och häll tillsammans med smöret under vispning, salta och peppra efter smak.

600 g hjortskav
1 st rödlök
1 liten burk murklor
3 cl sherry
3 dl kalvfond
600 g potatis
400 g rotselleri
1 dl grädde
1dl mjölk
Socker
Salt och peppar

Vintips
Château Ségure
art nr 3134, pris 85:-

Hjortgryta

med bönor och sidfläsk smaksatt med chilipotle

Häll de krossade tomaterna i en stor gryta. Skala och hacka löken. Ansa, skölj och skiva sellerin. Hetta upp oljan i en stekgryta och fräs löken. Bryn sedan det tärnade hjortköttet i omgångar. Lägg lök, selleri och hjortkött i grytan. Klicka i tomatpurén och rör om. Ställ på plattan och sätt på högsta värme. Tillsätt salt, peppar, chilipeppar, chilipulver, spiskummin och lagerblad. Häll i köttbuljongen och vänta tills alltsammans kokar upp. Sänk värmen och rör om. Låt sjuda på svag värme i 20 minuter. Rör då ner de kokta bönorna och låt sjuda ytterligare 10 minuter. Tillsätt det rökta fläsket. Dela chilin på längden, skrapa bort kärnorna och hacka fruktköttet. Kontrollera kryddningen på grytan och tillsätt eventuellt mer salt och peppar. Pressa i vitlöksklyftorna och rör ner chilin.

800 g hjortbog alt. högrev
200 g sidfläsk (rökt)
8 dl kokta bönor, olika sorter
4 gula lökar
2 selleristjälkar
½ dl neutral olja
1 ½ kg krossade tomater
2 msk malen chilipeppar
4 msk chilipulver
2 tsk salt
1 tsk malen vitpeppar
1 tsk malen svartpeppar
2 tsk spiskummin
1 lagerblad
½ dl tomatpuré
2 ½ dl köttbuljong
4 vitlöksklyftor
2 chilipotle

Öltips
Bishops Finger
art nr 1677, pris 20,40:-

Hjortlåda

med bacon och syltlök serveras med en rödvinssky och rotselleripuré

Selleripuré: Koka potatisen och sellerin mjuk. Mosa den med elvisp. Värm ev. mjölken och häll tillsammans med smöret under vispning, salta och peppra efter smak. **Köttet:** Strimla bacon och purjolök. Fräs bacon och syltlök i smör, ta upp ur pannan och håll varmt. Stek skaven i smöret, någon minut på varje sida. Ta upp skaven och vispa ur pannan med lite vatten för att få sky. Tillsätt kalvbuljongen och rödvinet låt reducera ner till hälften.

6 st potatisar
1 kg roselleri
2 tsk smör
600 g hjortskav
140 g bacon
100 g syltlök
1 st purjolök
2 dl mjölk
1 dl grädde
Salt och peppar
6 dl kalvbuljong
5 dl rödvin

Vintips
Faustino VII
art nr 22662, pris 70:-

Hjortkött skall lagas med kärlek och omsorg då får man ett mycket bättre resultat.

Hjortstek

med dragonrödbetor och kryddpepparsky

Bryn hela steken med margarin i het panna. Lyft över köttet i en gryta och lägg vatten i stekpannan, häll det bruna vattnet över köttet. Tillsätt 2 morötter och gul lök.Salta och krydda efter smak. Låt småkoka på spisplattan tills köttet är så mört som du vill ha det minst 45 minuter per kg. Gör sås på skyn, vispa ner vetemjöl, tillsätt lagerblad och kryddpeppar koka ihop. Koka rödbetorna i saltat vatten i ca 35 min. Lyft upp dem och skala. Hacka dragon och vänd runt dem i smör.Servera kokt potatis till.

800 g hjortstek
Dragon
500 g rödbetor (färska)
Smör
Salt och peppar
6 dl kalvfond
2 morötter
10 st kryddpepparkorn
2 lagerblad
1 gul lök

Vintips
Nederburg Shiraz Viognier
art nr 12133, pris 70:-

Hjortskojs

med rostad lök och svartvinbärssky

Skala potatisen och skär i tärningar. Koka potatis och kött i spadet från högrevet tillsammans med kryddorna i 15-20 minuter så att potatisen blir mjuk. Tillsätt eventuellt en skvätt vatten om du tycker att det blir för lite vätska efter att potatisen har kokat upp en stund.Ta bort kryddorna. Lägg i en smörklick. Mosa potatisen och köttet. Smaka av med salt och vitpeppar. Koka ihop buljongen med vinbären mixa och sila av. Hetta upp olja och fritera löken tills den blir gyllenbrun och knaprig.

12 st potatisar
600 gram högrev på hjort (Rimmad och kokt i 2 timmar)
Lagerblad
Vitpeppar
Smör
2 dl svarta vinbär
5 dl kalvbuljong
2 st gul lökar
1 dl matolja

Vintips
Nederburg Cabernet Sauvignon Merlot
art nr 22092, pris 74:-

Hjortspett på bog alt. högrev

med sötpotatispytt och rostad vitlökscrème

Skär köttet i stora tärningar och lägg det i en skål. Peppra det runt om, strö över oregano och häll i olivolja och citronsaft. Marinera köttet ca 20 minuter (gärna 1-2 timmar i kylskåp). Lyft upp köttet ur marinaden, klappa det torrt och trä upp det på spetten. Lägg grillspetten på den heta träkolsgrillen eller stekpannan och grilla dem i ca 15 minuter; vänd dem flera gånger. Salta och peppra. Tärna potatisen och skala och skär ner majsen, koka i vatten med smör tills de är mjuka och fina. Häll av vattnet och fräs upp i panna. Rosta vitlökarna i ugnen. Börja koka ihop fonden med grädden. Mixa med de rostade vitlökarna.

800 g hjortbog alt. högrev
2 st gul lökar
2 st grön paprika
8 st grillspett av trä
2 st sötpotatis
1 st majskolv
Salt och peppar
3 king solo vitlökar
3 dl grädde
2 dl kycklingfond
Smör

Marinad
Salt
Svartpeppar
1 msk torkad oregano
1 dl olivolja
Saften av 1 st citron

Vintips
Rocca di Montemassi Sangiovese Bag in Box
art nr 4586, pris 225:-

Socker och balsamico stekt hjortskav

med krämig parmesanrisotto samt portvinssky.

Ta lite olja och lite av smöret i botten på en stekpanna med hög kant och fräs löken. Häll i riset, tag stekpannan av plattan och se till att riset blir täckt av resten av oljan och smöret. Häll i ett par deciliter buljong i taget och rör hela tiden. Låt riset suga upp buljongen och fortsätt sedan spä med buljong. Det kommer att ta cirka 15-20 minuter med allt rörande. Lägg i hälften av svampen de sista 10 minuterna. Smaka av så att riset är klart. Stek hjorten i smör tillsätt socker och fräs ur med balsamico. Koka upp fonden med portvinet, reducera till hälften. Servera omedelbart med persilja, parmesan och svartpeppar.

800 g hjortskav
3 st Schalottenlökar, finhackade
3 st vitlöksklyftor hackade
1,5 l kycklingfond
300 g arborioris
7,5 cl vermouth
300 g parmesanost
2 msk persilja
Svartpeppar
Havssalt
Socker
Balsamico
Kalvfond
Portvin

Vintips
Faustino I Gran Reserva
art nr 2678, pris 149:-

Ratatouille soppa

med vitlöksstekt hjortskav och örtstekt bröd

Skär auberginerna i tärningar 1,5 x 1,5 cm. Skala och grovhacka lök och tre av vitlökarna. Lägg det i en gryta och fräs i olivolja. Tillsätt lagerblad och timjan samt tärnad zucchini, paprika och tomater. Tillsätt vinet och buljongen koka i 5 min. Hacka en vitlök och blanda med olivolja marinera hjortskaven låt dra någon minut och stek i panna tills det fått fin färg. Tag smöret och blanda ihop rosmarin och persilja samt vitlöken bred det sedan på brödet och stek i panna tills knaprig yta. Häll upp i sopptallrik och toppa med det stekta hjortköttet. Servera med det stekta brödet.

400 gram hjortskav
½ aubegine
1 gul lök
4 vitlöksklyftor
Olivolja
1 lagerblad
1 tsk hackad färsk timjan
½ zucchini 1 paprika
2 dl vitt vin
1 liter grönsaksbuljong
2 tomater
Fäsk basilika
50 gram smör
Salt & peppar

Örtbröd
Smör (rumstempererat)
Rosmarin
Persilja
Viltlök
Fyra brödskivor

Vintips
Boirà ekologisk Sangivese
art nr 32431, pris 85:-

Paj

med portvinsstekt hjortskav pumpa och spenat

Kavla ut degen på lätt mjölat bakbord tills den är 3 mm tjock. Klä en pajform om 23 cm med degen och ställ in i kylskåpet. Koka pumpan tills den är mjuk, låt rinna av och lägg i en matberedare. Tillsätt créme fraiche och kör till en puré. Rör ner ägg, spenaten , honung, kummin, muskot, och peppar. Fräs köttet i panna tillsätt portvinet och koka ur. Skeda upp blandningen i pajskalet och strö över färsk salvia. Grädda i 200 grader ca 35 minuter eller tills pajskalet är gyllenbrunt och fyllningen är färdig. Låt pajen svalna 5 minuter och skär upp i trekanter. Servera varm eller kall.

250 g pajdeg
300 g hjortskav
200 g pumpa
100 g baby spenat
1,25 dl crème fraîche
3 st ägg
1 msk honung
2 tsk kummin, malen
1 tsk muskotnöt, malen
2 msk salvia
svartpeppar, krossad
2 cl portvin

Vintips
Drostdy-Hof Shiraz Pinotage Bag in Box
art nr 82687, pris 194:-

Terökt hjortrygg

med crème på brieost och citronbuljong

Salta och sockra på ryggen, låt dra i en timma. Lägg ris, te, kanel och myntan i botten på en kastrull (med lock). Lägg ett galler i botten på kastrullen, placera köttet där och lägg på locket, rök i 10 min. Smält smör i en kastrull vispa i en msk mjöl, tillsätt grädden och vispa tills den blivit tjock. Smula i brie osten och vispa till en slät sås. Salta och peppra. Koka upp buljongen med skalet från citronerna koka ihop och sila av.

800 g hjortrygg
5 dl ris
4 tsk svart te
3 kvistar mynta
I kanelstång
4 dl grädde
300 g brieost
3 msk socker
Salt och peppar
6 dl kokt kycklingbuljong
Skalet av två citroner

Vintips
M Chapoutier Valrèas
art nr 12815, pris 99 :-

Tjälknöl

1 kg hjortstek tas direkt från frysen och lägges på galler i ugn. 75 grader under 12 tim. Därefter placeras köttet i saltlake – 4 dl vatten, 1 dl salt, 1 msk socker, ev kryddor. Låt ligga 4-5 tim.

Tjälknöl på hjortstek

med smörfrästa kantareller och balsamicosirap samt potatis/pärongratäng

Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisen och päronen, skär i skivor. Koka skivorna i grädden i ca 8 minuter tills de nästan är mjuka. Salta och peppra och lägg i vitlöken i slutet. Riv osten (helst mozzarella). Smörj en gratängform och häll i potatisblandningen. Strö över osten. Gratinera i ca 25 minuter. Koka upp balsamico med sockret tills det blir en simmig sås. Skiva köttet och lägg upp på tallrik. Rensa kantarellerna och fräs med smör i panna, smaksätt med salt och peppar. När du tar pannan från spisen, pressa en citron över.

600 g tjälknöl
10 st potatisar
3 st päron
0,5 l vispgrädde
Salt och peppar
2 st klyftor vitlökar
0,5 dl ost
3 msk smör
3 dl kantareller
1 st citron
2 dl balsamico
1 dl socker

Vintips
Faustino I Gran Reserva
art nr 2678, pris 149:-

Toast med hjorttjälknöl

serveras med pepparrot och dijonsenap

Skiva köttet. Stek brödet i smöret. Lägg upp på tallrik med sallad tomat och lök samt köttet. Strö över pepparrot och en klick senap. Ta lite nymald svartpeppar på.

400 g tjälknöl (färdig)
4 st brödskivor
Smör

Sallad
2 st tomater
1 st rödlök
100 g pepparrot (riven)
3 msk dijonsenap
Svartpeppar

Vintips
M Chapoutier Valrèas
art nr 12815, pris 99 :-

Lasagne

med potatiskräm och hjortskav

Skala och finhacka löken. Fräs löken i smör utan att den tar färg. Tillsätt skaven och låt den bryna med. Späd med tomat och vatten. Tillsätt buljongtärning, tomatpuré, vitlök och kryddor. Låt såsen småkoka under lock 30-40 min. Smaka av med salt. **Potatiskräm:** Koka potatisen i 30 min häll av den. Smält smöret i en kastrull. Vispa ner potatisen i grädden. Späd med mjölken, lite i taget. Sjud 3-5 min. Rör då och då så det inte bränner. Tillsätt osten och smaka av med salt och kryddor. Sätt ugnen på 200°. Smörj en ugnssäker form med smör. Varva potatiskrämen, hjortsåsen och lasagneplattor. Börja och avsluta med potatiskrämen. Gratinera i ugnen 40-45 min, tills lasagnen fått fin, gyllenbrun färg. Servera med en sallad.

16 st lasagneplattor
2 st gula lökar
800 g hjortskav
400 g konserverade tomater, hela
1 dl vatten
1 tärning köttbuljong
2 msk tomatpuré
2 st vitlöksklyftor
1 st lagerblad
1 tsk oregano
75 g smör
5 st potatisar
5 dl grädde
2 dl mjölk
2 dl riven ost
1 tsk salt
1 krm muskotnöt, malen
1 krm peppar

Vintips
Misiones de Rengo Cuvée Cabernet Sauvignon
art nr 6215, pris 116:-

Idag kan svenskproducerat, färskt hjortkött från hägn köpas i butik året runt.

Hjortrygg

med sparrispotatispuré samt sky på kakaobönor

Koka potatisen mjuk och mosa med elvisp. Värm ev. grädden och häll tillsammans med smöret under vispning. Salta, peppra och sockra efter smak. Stek ryggen i panna, ta ur och kör i ugn i 15 min på 100 grader. Låt vila i 15 min. Fräs kakao bönorna med chilin, slå på kalvfonden och koka ihop. Sila av och servera.

800 g hjortrygg
Salt och peppar
1,5 kg sparrispotatis
2 dl grädde
Smör
6 dl kalvfond (färdig kokt)
1 dl kakao bönor
1 st chili
Socker

Vintips
Beaune de Château Bourgogne Rouge Premier Cru
art nr 5411, pris 199 :-

Cognacgravad hjortrygg carpaccio

med vittryffelcreme och rostade pumpakärnor

Dag 1
Blanda socker salt och cognac, gnid in ryggen med blandningen. Ställ i kyl i ett dygn.

Dag 2.
Ta ut den ur kyl och skiva tunt. Blanda majonnäs med filmjölk salt och peppar tillsätt tryffelolja och rör ihop. Tag en panna, tillsätt ca 1 dl olja samt pumpakärnorna. Rosta i panna tills de är gyllenbruna och fina. Lägg upp tunna skivor av kött på tallriken och ringla över såsen samt de rostade pumpa kärnorna. Servera med ruccolasallad, lite dressad i citron.

200 g hjortrygg
30 g salt
30 g strösocker
4 cl cognac
4 msk majonnäs
4 msk filmjölk
Salt och peppar
2 msk tryffelolja
Rapsolja
50 g pumpa kärnor

Vintips
M Chapoutier Valrèas
art nr 12815, pris 99 :-

Honungstekt hjortrygg

med fläsk och bönragu

Krossa kryddorna i en mortel. **Ragun:** Skär fläsket och rotfrukter i tärningar och bryn dem i smör tillsammans med schalottenlöken och vitlöken. Häll på vinäger och apelsinsaft låt vätskan koka in helt. Sätt ugnen på 110 grader. Tillsätt portvinet, hönsbuljongen och kryddorna låt sjuda på svag värme i 30 min. Smaka av med salt och peppar och lite socker. Bryn hjortryggen i het panna. Lägg den på en ugnsfast form och pensla köttet med honung samt fördela kryddblandningen över köttet. Stek på 110 grader i ca 25 min tills köttet har en innertemperatur på 56-58 grader. Ta ut köttet och linda in det i aluminiumfolie låt vila i 10 min.

Tillbehör: Friterad potatis.

800 g hjortrygg
3 msk honung

Kryddblandning
10 vitpepparkorn
2 msk hel koriander
2 msk torkad timjan
2 kryddnejlikor
2 stjärnanis
1 lagerblad

Fläsk och grönsaksragu
100 rimmat fläsk
4 morötter
75 g rotselleri
2 schalottenlökar
3 vitlöksklyftor
3 msk sherryvinäger
Saften av en apelsin
2 dl portvin
5 dl hönsbuljong
Timjan
Lagerblad
Salt och peppar

Vintips
Brown Brothers Shiraz
art nr 6383, pris 99:-

Sjömansbiff

på hjortbog alt. högrev

Skär hjortköttet i tunna skivor. Mal peppar över skivorna, skala och skiva löken tunt. Skala potatisen och skär den i centimetertjocka skivor. Bryn skivorna väl, lägg upp den tills vidare på lämpligt föremål. Bryn därefter löken i lite margarin. Varva i en bredbottnad gryta köttskivor, lök och potatisskivor. Strö över saltet. Tillsätt köttbuljongtärningen. Skölj ur stekpannan, i vilken du brynt kött och lök, med 0,5 dl vatten per portion och slå detta över köttet i grytan. Tillsätt också ölet. Låt det hela sjuda tills köttet är mjukt. Man kan även göra så att köttet bryns och bräseras en kort stund innan det varvas med potatisen. Vid servering strös finhackad persilja över anrättningen. Den färdiga skyn kan, om man så önskar, avredas med en enkel toppredning. Häll av skyn från grytan, tillsätt vetemjölsredning under vispning. Smaka av och slå tillbaka ”såsen” över rätten.

Tillbehör:
salt- eller ättiksgurka och inlagda rödbetor.

800 g hjortbog alt. högrev
200 g gul lök
50 g smör
1 kg potatis
1,5 flaska mörkt öl
1 tsk salt
1 st lagerblad
2 st köttbuljongtärningar
Svartpeppar
Bladpersilja

Öltips
Spitfire Ale
art nr 1668, pris 19,50:-

HJORTKÖTT var ursprungligen känt som köttet för kungligheter, då bara dessa och de övriga i hovet fick föda upp och äta hjort. Idag är hjortkött som gjort för det moderna köket.

- Ekologiskt
- Miljövänligt
- Hållbart
- Djuretiskt
- Svenskproducerat
- Tillgängligt
- Nyttigt
- Kolesterolfattigt
- Fettsnålt
- Järnrikt
- Selenrikt
- Omega3 rikt

bibendum

www. bibendum.se

Svensk Hjort
Söderås HJORT

www. soderashjort.se

GOURMETKÖTT & DELIKATESSER

www.gourmetodelikatesser.se

layout & produktion: formoide.se | recept & foto: mache.se