



## Emmas hjort

*En riktigt bra lördagsmiddag eller bjudrätt. Det blir inte så mycket bättre med djupa och smakrika såsen tillsammans med det mörta köttet som bara smälter i munnen.*



# Helstekt hjortrostbiff, palsternackspuré, palsternackschips, ugnsbakad lök och rödvinssås

Tid: 90 min | 4 port

### Du behöver:

#### Rödvinssås

5 dl rödvin  
1 påse husmansmix alt.  
2 gula lökar  
3 morötter  
½ kålrot  
½ rotselleri  
Färsk timjan  
2 msk tomatpuré  
4-5 st pepparkorn  
3 lagerblad  
4 dl hemlagad kalvfond eller 7 msk kalvfond på flaska  
4 msk svartvinbärssaft  
1 msk smör

### Gör så här:

Sätt ugnen på 200 °C.

Börja med såsen så den hinner ta smak och reducera ner. Grovhacka alla grönsaker. Bryn i kastrull tillsammans med lite smör. Tillsätt tomatpuré, pepparkorn, ett knippe timjan, lagerblad och rödvin. Reducera ner såsen på hög värme tills hälften återstår. Ha i fonden och saften och sänk värmen. Reducera ner till hälften igen. Sila av såsen och smaka av med salt, peppar och en klick smör.

Skala palsternacka och potatis. Koka mjuka och häll av vattnet. Låt ånga under lock i någon minut. Använd en elvisp för att få en fluffigt puré. Värm grädden i micron tillsatt i purén. Ha även i smör, salt och peppar. Låt stå på svag värme i kastrull.

Blanda samman vitlök, salt och smör till den ugnsbakade löken. Skala löken och skär ett kryss i varje lök. Fyll löken med kryddsmöret och sätt in i ugnen i ca 20 min. Sänk sedan värmen till 100 °C.

#### Palsternackspuré

500 g palsternacka  
300 g mjölig potatis  
50 g smör  
4 msk smör  
Salt  
Peppar

#### Ugnsbakad lök

10 st schalottenlökar  
5 msk smör  
1 vitlöksklyfta  
Salt

#### Friterade palsternackschips

1 stor palsternacka  
Olja till fritering

#### Hjortrostbiff

500 g kött  
Smör  
Olja  
Salt  
Peppar

#### Detta hittar du på västerslät

- Hjort
- Svartvinbärssaft
- Salt
- Olja

Hyvla palsternacka med hjälp av en mandolin, osthyvel eller kniv. Friter i olja på ca 170 °C tills de fått en gyllenbrun färg. Se upp, det går ganska fort!

Se till att köttet är rumstempererat innan du steker det. Krydda väl med salt och peppar! Bryn köttet i het panna med olja och smör tills köttet fått en fin färg. Ös köttet med steksmöret med hjälp av en sked. Detta för att ta tillvara på alla goda köttsmaker. Lägg köttet på samma plåt som lökarna. Sätt in i ugn tills köttet nått en temperatur på 57 °C. Använd termometer.

Nu är det dags att servera! Toppa rätten med färsk timjan.

**Tips!** Det går utmärkt med hjortfilé eller hjortinnanlår. Alla delarna är otroligt möra och tillagas på samma sätt.

