



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSSON

Helstekt hjortfilé med rosmarinstuvad grönsaker

Hjortfilén serveras med rosmarinstuvad spetskål, sparris och vårlök och en bacon- och persiljebeströdd potatispuré.

Antal portioner: 4 Färdigt på: 50 min

600 g hjortfilé (rådjur, älg, oxfilé)
1 huvud spetskål
12 st färska sparrisar
10 st vårlökar
4 dl vispgrädde
1 kvist färsk rosmarin
1 st liten gul lök, hackad
4 skivor bacon i tärningar, knaperstekt
1 knippa persilja, hackad
smör till stekning, salt, peppar från kvarn

Potatispuré:

800 g potatis, mjölig sort
2 dl gräddmjölk
salt, peppar, muskotnöt, riven

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skala och koka sparrisen i lättsaltat vatten 2-3 minuter. Häll av vattnet och kyl sparrisen i iskallt vatten, annars fortsätter de koka och blir lätt för mjuka.
3. Strimla spetskålen och dela vårlökarna. Koka hastigt i lättsaltat vatten (någon minut) och låt sedan rinna av.
4. Stek hjortfilén runt om i en panna med smör. Salta, peppra. Stick in en kötttermometer så att spetsen når hjortens mittpunkt.
5. Efterstek filén cirka 8-10 minuter i ugnen tills innertemperaturen når 55 grader. Låt filén vila inrullad i aluminiumfolie.
6. Koka under tiden ihop grädden med finhackad lök och färsk rosmarin. Koka tills grädden tjocknar. Smaksätt med salt och peppar. Sila bort lök och rosmarin och lägg i sparris, spetskål och vårlök.
7. Stek baconet i en panna tills det är knaprigt. Låt rinna av på hushållspapper.
8. **Potatispuré:** Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Pressa den och vänd ner gräddmjölken. Smaka av med salt och peppar.