



Hjortmedaljonger med portvinssås och chèvreöverbakad potatis

Ingredienser 4 personer

600 g	hjortfilé
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 st	bakpotatisar
2 dl	grovt salt
100 g	savojkål
100 g	bacon
1 st	äpple, rött, fast, i klyftor (Ingrid Marie)
150 g	chèvre, 4 skivor

Portvinssås

5 st	schalottenlök
100 g	champinjoner
4 st	svartpepparkorn
1 msk	smör
2,5 msk	kalvfond, koncentrerad
7 dl	vatten
2 tsk	maizena, majsstärkelse
0,5 dl	portvin

Tillagning: Hjortmedaljonger med portvinssås och chèvreöverbakad potatis

I stället för hjortfilé är det också gott med ren-, älg- eller nötkött.

1. Sätt på ugnen på 225°. Lägg potatisen på en bädd av grovt salt. Ugnsbaka den ca 50-60 min.

2. Sås: Hacka lök och champinjoner. Fräs det och svartpeppar i smör. Häll på fonden och reducera tills ca 3 dl återstår, ca 30-50 min. Sila bort lök och svamp, koka upp igen och red av med maizena utrört i lite vatten. Tillsätt portvinet.

3. Skölj och strimla savojkålen. Strimla bacon. Kärna ur och klyfta äpplet. Putsa och skär hjortfilén i 1 1/2-2 cm breda medaljonger.

4. Känn med sticka om potatisen är färdig. Låt potatisen svalna lite när den är färdig. Sätt ugnen på grill och högsta värme. Dela potatisarna.

5. Lägg en skiva chèvre på varje potatishalva och gratinera dem i övre delen av ugnen tills de har fått lite färg, ca 1-2 minuter.

6. Stek köttet ca 2-3 min på varje sida, låt det vila en kort stund före servering. Bryn äppelklyftor, bacon och savojkål i smör. Hetta upp såsen och servera.