



Jakteventyr på Svanøy

Hjortesteakeren

Vi Menn tok med kokkelandslagets sjef Sven Erik Renaå på hans første hjortejakt. Etterpå tok han hjorten i egen stekepanne.

– Faen, det var sjukt da hjortene kom rett imot. En kolle og en kalv. De sto på fem meters hold og så rett på oss uten at vi ble oppdaget.

Mestkokken Sven Erik Renaå (36) er på sin første hjortejakt, som tilskuer. Det går bare snaue halvtimen før dramaet er i gang.

– Jeg tenkte, hva skal vi

HEI HJORT:
Kokken og en av beboerne på Norsk Hjortesenter. Det var ikke der vi jaktet.



FILET AV HJORTEKALV
En julevariant på stekt hjortefilet med et krydderbilde som får det til å kime i juleklokker.

(Alle oppskrifter til 4 porsjoner)

- 300 g hjortefilet
- 2 ss olivenolje
- 1 ss smør
- Salt

Kryddermiks:

- 1 ts sort pepper
- ¼ ts kummin, malt
- ¼ ts nellik, malt
- ¼ ts kardemomme, malt
- ¼ ts anis
- 1 fedd hvitløk, revet
- 2 ss olivenolje

Bland krydderne i en morter. Krydre med salt og brun fileten i olje. Ta ut fileten, tilsett 2 ss av kryddermiksen og smør, legg

tilbake fileten og stek videre, totalt ca. 2–3 minutter på hver side. Øs smøret over fileten under stekingen. Del fileten i fire før servering.

Pastinakkrem

- 1 stor pastinakk, skrelt melk og vann
- ½ dl fløte
- 1 ss smør
- 1 sitron

Del pastinakken i skiver og kok den mør i vann og melk med skall fra 1/3 sitron. Sil av og kjø

glatt med stavmikser sammen med fløte og smør. Smak til med salt og litt sitronjuice.

Gresskar

- 150 g gresskar, rensset og kuttet i terninger.
- Juice og skall av 1 appelsin
- 1 ss smør
- 2 ss olivenolje
- Salt

Stek gresskarterningene i smør, olje, appelsinjuice og skall ved svak varme uten at de tar farge, og til de er møre. Dette tar ca. 20 minutter. Smak til med salt og pepper.

Kryddersjy

- 1 ss julekryddermiks
- ½ løk
- ¼ gulrot
- 2 fedd hvitløk
- 3 dl rødvin
- 1 dl madeira, kan utelates
- 3 dl viltkraft

Brun grønnsaker i litt smør, tilsett kryddermiks og rør om. Tilsett vinene og reduser ned til 1 dl. Tilsett kraften og reduser til kraftig smak. Pisk inn litt smør og smak til.

Tranebær

- 20 tranebær
- 100 g sukker
- 4 ss vann

Kok opp sukker og vann. Vend inn tranebærene noen sekunder og server.





KOLLAS SISTE REISE:
Trygve feller en kolle på 70 kilo. Stein Joar og Øyvind må dra fangsten fram til traktorveien.

gjøre? Jegeren plystrer og dyra bråsnur og går noen skritt unna.

Stopper på ti meters hold. Kalven står som en målskive. Jeg får *def* ruset, selv om jeg ikke skal skyte. Når det smeller, skvetter jeg noe jævlig.

Jegeren Stein Joar Hegland (34) har skutt rundt 80 hjort før og vet hvor han skal treffe.

– Kalven snubler 20–30 meter bortover sletta. Ser småbrisen ut. Så deiser den i bakken. Kolla står stiv et øyeblikk og stirrer ut i luften før den forsvinner inn i skogen.

Sven Erik har så vidt kommet til hektene igjen etter å ha vært med på å vomme kalven og slepe den bort til bilen.

– For en fantastisk opplevelse. Det rokker noe ved urinstinkt i deg. Å felle byttet som skal gi mat i gryta. Da jeg tok inni vommen på kalven hadde den fortsatt samme kroppsvarme som meg. Det var veldig spesielt. Noen minutter senere smeller det fra inne i skogen. Trygve Solheim, sjefen på jaktlaget har felt kolla med et velrettet skudd.

Hjortehviskeren

Vi er på hjortejakt på Svanøy, 20 minutter med båt sør for Florø. Det er regn i luften, vått i gresset og himmelen er gråsvart midt på dagen. Men naturen er eventyrlig. I det fjerne kneiser alpine fjell til værs på fastlandet.

På øya er landskapet savanneaktig og en stor hjortebestand har gode vilkår.

Det har jegerne også. Ikke minst når Trygve, naturforvalter, og sjef på Norsk Hjortesenter på Svanøy, har med bikkja Loffen, som skal gå drev.

Det betyr at to jegere står på post med hver sin grønnskolling, kokken og jeg, og venter på at Loffen driver hjorten mot oss. I løpet av to dager får jeg så vidt øye på kolla Trygve senere felte. Sven Erik får god tid til å beskue seks stykker, og se en gå i bakken.

– Vi kunne ha skutt en til. Jeg oppdaget den og hvisket "se der". Da forsvant hjorten, og jeg fikk kjefte og beskjed om at her snakker vi med pekefingeren, forteller Sven Erik. Stein Joar foretrekker smygjakt.

– Da lærer du deg

SVANØY-BURGER MED LØK OG STEINSOPP

- 300 g kvernet hjortekjøtt, fra bog eller nakke
- ½ løk
- 50 g steinsopp eller annen skogsopp, finhakket
- 1 ss steinsopp, tørket og pulverisert
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- Solsikkeolje og smør
- Salt og pepper

Fres soppen i olje og smør i fem minutter, tilsett steinsoppulver, løk og hvitløk, stek til løken er gyllen og avkjøl.

Rør sammen kjøttet med saltet og bland inn steinsoppen. Bruk gjerne hendene. Lag fire burgere av deigen og stek medium som en biff, i smør og olje.

Limestekt løk:

- 4 gule løk, i tykke skiver
- ½ dl olje
- 1 ts smør
- Juice av 1 lime
- Salt og pepper

Stek løken blank ved svak varme i en panne med olje og smør til den er mør og gyllen. Tilsett limejuice og smak til med salt og pepper.

Steinsoppsaus:

- 2 dl vilt/oksekraft
- 1 sjalottløk, hakket
- 1 fedd hvitløk, hakket
- 20 g steinsopp
- 1 dl kremfløte
- 1 dl melk
- 2 ss smør
- Balsamicoeddik, av god kvalitet



Surr løkene i 2 ts smør, tilsett kraft og fløte og reduser til halvparten. Bland i melk og resten av smøret. Smak

til med litt god balsamicoeddik. Serveres med råstekte skorsonrøtter.

Forts. fra foregående side
 hjortens bevegelsesmønster og går inn på byttet, uten å bli avslørt på lyd og lukt. Først etter ti år med rifla kunne jeg si at jeg behersket det. Etter jakta reiser vi ned til sjøen og forsyner oss av teinene til en lokal fisker.

Sven Erik plukker fire flotte hummer og en feit torsk. Trygve har med hjortesadel og kjøttfarse fra forrige jakt.

Tilbake på Svanøy Hovedgård gyver Sven Erik løs på de fabelaktige råvarene og nå er det jegerens tur til å være førstereisgutter. På fire timer tryller kokken

fram julefine retter som får sansene til å juble.

– Når du kan jobbe med ferske, lokale råvarer, trenger du ikke noe mer. Bare behandle dem med silkehansker. Ikke fryse ned, ikke overkoke eller –steke, bare bruke det opp på sitt beste.

Vi forlater Svanøy mette på opplevelser og matglede.

– Utrolig flotte dager. Som kokk er det lettere å selge inn en rett når jeg har en historie å fortelle om råvaren.

Og jeg kommer tilbake med jaktprøven på lomma, erklærer Sven Erik.

SVANØY-HUMMER POSJERT I SMØR MED KOKT PURRELØK OG HUMMERSAUS

(Alle oppskrifter til 4 porsjoner)

Hummersaus:

- hummerskall fra rensingen
- olje
- vann eller fiskekraft
- ½ løk
- 1 purre
- ½ stilk stangselleri
- 5 fennikelfrø, ½ stjerneanis og 5 korianderfrø
- 1 dl hvitvin
- 3 ss tomatpuré
- ½ dl smørsaus fra kokingen av hummeren
- Rogn fra hummerne
- Sitronjuice og salt
- ...
- 2 rå hummer, rensset
- 5 dl smørsaus
- 1 stilk estragon
- 2 dl hummersjy
- Salt
- ...
- 2 purreløk, vasket og kuttet
- Salt

Knus skallet lett og surr i oljen. Ha i grønnsaker og sauter videre, ha i tomat og purre og rør rundt. Ha i vann og krydder og la alt småkoke 45 minutter. Ikke skum av, da mister du smak. Sil av buljong og smak til med salt og pepper. Kok inn buljongen til 1/3, tilsett smør og smak til med sitronjuice, salt og pepper.

La hummeren trekke ved svak varme i smørsausen med en stilk estragon til hummeren har 50 grader i midten.

Kok purren i fosskokende, godt saltet vann i ca. 3–4 minutter. Server varm hummer med mørk kokt purreløk og topp med hummersaus.



KOKKEN, LOFFEN, JEGERNE OG BYTTET:

Sven Erik Renaa (til høyre) stekte mye hjort før han fikk være med jegeren Stein Joar Hegland (til venstre) for å felle en. Bikkja Loffen og jaktsjef Trygve Solheim sto for drivet.



”NYBAKT” JULETORSK MED INGEFÆR

- 400 g torskefilet
- 2 ts ingefær, revet
- 1 ts hvitløk, revet
- Revet skall av ¼ appelsin og ½ sitron
- ½ ts cayennepepper
- 1 dl ekstra virgin olivenolje
- Salt

en ovnsfast form og hell resten av marinaden over. Bak i 20 minutter med folie over. Trekk av skinnet på torsk ved servering.

Saus:

- 1 ss soyasaus
- 1 ss sjalottløk, fin hakket
- 5 ss nøttesmør (brunet smør)
- Sjyen fra bakingen av torsk

Forvarm ovnen til 120 grader. Bland ingefær, hvitløk, olivenolje, cayennepepper og salt. Krydre fiskestykkene med salt under og over, pensle med kryddermiksen og la dem ligge en time før bakingen. Legg stykkene i

Bland ingrediensene til sausen og varm opp. Server med smørkokte sukkererter og vårløk og smørstekt sopp.

