

VITELLO TONNATO DI CERVO



DETTE TRENGER DU

600 g lårtonge eller bankebiffen (utan culotte) av hjort. Ta av alle hinner!

1 stk løk, i biter

1 stk gulrot, i biter

½ purreløk, i biter

½ sellerirot, i biter

1 fedd hvitløk, grovt hakket

3 stk laurbærblad

bladpersille (noen stilker), grovt hakket

20 stk hel sort pepper

3 dl hvitvin

7 dl vann

30 gr salt/liter

RAKFISK-RØMME-MAJONES

100 g renskåret rakfiskfilet

20 g kapers

150 g seterrømme

50 g (hjemmelaget) majones

¼ finhakket løk

dijonsennep (smak til)

sitronsaft (smak til)

TILBEHØR

1 stk citron, i båter

Vellagret Fanaost eller Parmesan

Fersk persille

Flatbrød

SLIK GJØR DU

Bind opp kjøttstykket med bomullshyssing, slik at det holder fasongen. Brun kjøttet raskt i litt nøytral olje på alle sider, og legg det til side.

Finn frem en liten gryte og fres grønnsakene raskt i litt nøytral olje. Legg oppi kjøttet, tilsett hvitvin og fyll opp med vann slik at kjøttet dekkes. Tilsett urter, salt og pepper, og la kjøttet stå å trekke på lav varme til det har en kjernetemperatur på 55 grader. Det tar ca. 20 minutter. Ta kjelen til side og la kjøttet avkjøles i kraften.

Mos rakfiskfilet med gaffel. Rør sammen rømme og majones, og smak til med Dijonsennep, sitron, salt og pepper. Bland inn rakfisken og kapers (kan moses).



Rett før servering skjærer du hjortekjøttet i tynne skiver, som du legger på porsjonstallerkener eller et stort serveringsfat. Fordel rakfisk-rømme-majonesen over, dryss over noen flak Fanaost og gjerne noen hele kapers. Serveres med fersk persille, en sitronbåt og godt flatbrød.

ALTERNATIVE RØMME-MAJONES VI TESTET:

Tunfisk i vann (hermetikk) og 100 % majones med finhakket løk og hvitløk.

Sauter kantarell, løk og hvitløk først. Kjøles av og tilsettes fersk persille. Blandes deretter med 70 % majones og 30 % rømme.

Svanøy/Norsk Hjortesenter 26. november 2020

Ole Jonny Eikefjord

Johan Trygve Solheim