

Oppskrifter 26.1.2013 – Klubbmøte hos Njal

Pepperstekt hjortefilet med sursøtt tilbehør

14 små gulrøtter (bruk gjerne knaskerøtter)
1 dl appelsinsaft
2 dl vann
1 ss honning
5 hele sorte pepperkorn
1 laurbærblad
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 1 sitron
½ dl olivenolje
salt og sitronsaft

700 g hjortefilet
1 ss sort pepper, grovmalt
1 ss rosépepper, grovmalt
solsikkeolje
2 ss smør
1 ss bakt hvitløkolje
salt og sitron

12 små pastinakker
150 g rosenkål
vann, salt
solsikkeolje
1 ss smør
2 ss sukker
50 g tyttebær
salt, pepper og sitron

250g kokte kastanjenøtter
1 sjalottløk, finhakket
1 ss smør
1 dl melk
1 ½ dl fløte
salt, pepper og sitron

Skrell gulrøttene. Kok opp appelsinsaft og vann med honning, hel pepper, laurbærblad, appelsinskall og sitronskall. Ha i gulrøttene sammen med olivenolje. Kok på svak varme i ca. 30 minutter til gulrøttene er møre. Server gulrøttene i kokekraften.

Gni hjortefilet inn med salt, pepper og rosépepper. Brun fileten i en varm stekepanne i olje så den er gyldenbrun rundt det hele. Ha i smør, sitron og hvitløkolje. Stek videre i ovnen på 180 °C i 8-10 minutter. La kjøttet hvile i 10 minutter før det skjæres i skiver. Kjøttet serveres i samme panne som pastinakken og rosenkålen.

Skrell pastinakk og kok den i saltet vann i ca. 10 minutter. Rens rosenkålen for stygge blader og kok den i saltet vann i 4 minutter. Avkjøl grønnsakene i isvann. Del rosenkålen i to. Stek rosenkål og pastinakk i olje og smør til de er gyldne, tilsett sukker og tyttebær. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Stek kastanjenøttene gylne med sjalottløk i smør. Ha i fløte og melk, la det koke på svak varme i 10 minutter. Kjør nøttemiksen i en blender til en tykk og kremaktig konsistens. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Server ved siden av kjøttet.

Drikke

Michel Chapoutier, Crozes-Hermitage 2010