

Oppskrifter 31.1.2014 – Klubbmøte hos Njal

Pepersteekt hjortefilet med sursøtt tilbehør

Sitrusglaserte gulrøtter

14 små gulrøtter (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

Salt
1 ss sort pepper, grovmalt
1 ss rosépepper, grovmalt
Solsikkeolje
2 ss smør
1 ss bakt hvitløkolje
Salt og sitron

Pastinakk og rosenkål

12 små pastinakker
150 g rosenkål
Vann, salt
Solsikkeolje
1 ss smør
2 ss sukker
50 g tyttebær
Salt, pepper og sitron

Kastanjekrem

250 g kokte kastanjenøtter, kjøpes ferdig vakuumert
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 gyllenbrun 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 gylne, 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

Les Meysonniers, Crozes-Hermitage, 2011