

# Oppskrifter 23.2.2003 - Klubbmøte hos Njal

## Hjortefilet Midtnorge

ca. 720g hortefilét  
(180g pr. person)  
125g rosiner  
25cl portvin  
100g usaltet smør  
1 ts korianderfrø  
1 dl kremfløte eller 20% fløte  
3dl viltkraft (eller god buljong)  
4 sjalottløk  
salt og pepper  
50g skogsopp (kantareller, steinsopp m.m.)

Finhakk rensset sjalottløk. Ha 3/4 av løken i en kjele og kok den sammen med portvin til en tykk "marmelade". Knus korianderfrø i en morter, og tilsett dem sammen med rosiner, fløte og kraft (buljong). La løksausen få koke ca. 5 minutter til den tykner noe. Rør inn smøret, litt etter litt, og smak til med salt og pepper.

Hjortefiletten skjæres i fire pene stykker. Disse krydres med salt og pepper. Brun dem pent på alle sider i en stekepanne. Legg kjøttet over på bakeplate/langpanne (smurt), og sett dem inn i stekeovn ved 225°C varme. Ovnstiden er 2 x 5 minutter. Kjøttet skal ha en pause på ca. 10 minutter mellom hver steking. Etter steking bør filéten få hvile ca. 10 minutter før du skjærer i det.

Sausen med rosiner i fordeles på fire tallerkner. Filéstykkene skjæres i pene skiver som legges pent oppå. Sopp som er stekt med resten av sjalottløken (salt og pepper) fordeles rundt kjøttskivene. Pynt gjerne med grønne urter. Friske grønnsaker og mandelpoteter serveres til.

## Drikke

Yellow Label 2001