

## Oppskrifter 27.10.2007 – Damenes aften hos Jan Kåre

### **Hjort "Mignon" med bakte epler og cidersaus**

indrefilet av hjort, beregn ca. 150 g per person

1 ts einebær, finhakket

1 ts timian, finhakket

salt

pepper

2 røde epler

2 ss honning

4 ss calvados

2 ss eplecidereddik

1 ss smør

500 g knollselleri, i små terninger

100 g smør

6 dl vann

salt

Del eplene i to og fjern kjernen. Bak eplene sammen med honning og calvados i en kasserolle i ovnen på 170°C. Eplene skal bli helt møre.

Ta eplene ut av kasserollen og hold dem varme. Kok opp sjuen med eplecidereddik. La sjuen koke inn til 2/3 mengde. Sil og visp smøret inn i sjuen. Juster den med salt, søtt og syrlig.

Fres selleriterningene i 50 g smør uten at de får farge. Tilsett vann og la det koke til det meste av væsken har fordampet og sellerien er blitt helt mør. Kjør sellerien til puré i en blender. Visp inn resten av smøret og smak pureen til med salt.

Stek hjortefiletene i stekepanne. Krydre dem med salt, pepper, einebær og timian.

### **Drikke**

Chateauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret 2005