



Kroppkaka fylld med rökt lök serveras med hjorthjärta, råkostsallad, friterad potatis och tagetesblommor

Förrätt 4 portioner

Kroppkaka med rökt lök

250g potatis
20 g bryntsmör
30g potatismjöl
1 st äggula
1 st gul lök
1 msk smör
Rökspån från Al
1 kruka persilja
Rapsolja till fritering
Salt efter smak

Utförande:

Hacka löken fint och stek i 1 msk smör. Lägg löken på ett bläck och rök i en stekpanna med al spån och lock. Hacka persilja och blanda med den rökta löken.

Bryn smöret under omrörning och häll upp i en kanna.

Skala potatisen med hjälp av en mandolin som gör strimlor så att du får fina bitar till att fritera. Koka potatisen i vatten. Passera potatisen och tillsätt potatismjöl, äggula och brynt smör. Dela kroppkaka smeten i fyra delar. Tryck ut och fyll med den rökta löken, tryck ihop och koka försiktigt i rikligt med vatten.

Värm oljan och fritera den strimlade potatis. Lyft upp och salta.

Vid servering: Stek kroppkakorna i smör och toppa med den friterade potatisen.

Råkostsallad

1 äpple
Kallpressad rapsolja
1 morot
Tagetesblommor

Granskottsvinäger
Salt efter smak
Svartpeppar efter smak

Utförande:

Strimla äpple och morot på mandolin. Smaka upp med olja, vinäger, salt och peppar.

Vid servering: Lägg salladen på kroppkakan och toppa med tagetesblommor

Älgjärta

1 st älg hjärt
Salt efter smak
Svartpeppar efter smak

Utförande:

Putsa hjärtat helt fritt från senor och hinnor. Skär hjärtat i tunna skivor och halstra på hög värme. Smaka av med salt och peppar.

Vid servering:

Lägg på tallriken med kroppkakan och råkostsalladen.



**Bakad spetskål med hjortrostbiff, ostronskivling,
gråärt och smörsås smaksatt med svarvinbärsblad**

Förrätt 4 portioner

Bakad spetskål

1 spetskål
0,5 dl svartvinbärs pure
2 msk honung
1 klyfta vitlök
1 kvist timjan
2 msk smör
0,5 dl ättika
0,5 dl svartvinbärsblad
1 dl socker
Puts från hjort rostbiff och hjort hjärta
Salt efter smak
Peppar efter smak

Utförande:

Koka ättika, socker och 1.5dl vatten med svartvinbärbladen.

Dela spetskålen i fyra klyftor. Stek hårt på båda sidor i smör tills kålen är genom stekt.

Toppa med 1-2-3 lagen.

Hacka resten av kålen i tunna strimlor och stek hårt i en kastrull tills den är riktigt brun.

Stek putset från hjärta och rostbiff hårt i en stekpanna tillsatt honung, svartvinbärsbure, vitlök och timjan.

Sila bort putset och blanda med den brynta kålen.

Vid servering: Lägg den brynta kålen i botten på tallriken och toppa med den stekta klyftan

Gräarta med palsternacka och ostronskivling

0,5 dl gräart
Olja till fritering
Alspån
0,5 dl crème fraiche
1 st palsternacka
Vinäger
100g ostronskivling
Salt efter smak
Svartpeppar efter smak

Utförande:

Strimla svampen och fritera i olja. Lägg på papper och salta,

Blötlägg gräartorna i 48 timmar. Koka gräartorna i ca 1 timme. Skala palsternackan och koka i vatten. Passera gräartorna och spara skalet. Värm oljan och fritera gräarts skalerna tills de blir krispiga. Lägg på papper och salta.

Rök crème fraiche på ett bläck i en stekpanna med Alspån och lock.

Passera palsternacka och mixa med gräart och den rökta cremefraichen smaka av med salt och vinäger.

Vid servering: Lägg krämen snyggt på tallriken och toppa med de friterade gräarterna och ostronskivlingen

Hjortrostbiff

1 st hjortrostbiff
1 msk smör
1 klyfta vitlök
1 kvist timjan
Salt efter smak
Svartpeppar efter smak

Utförande:

Putsa hjorten helt fri från senor och hinnor. Salta och peppra köttet. Stek på hög värme med vitlök och timjan. Baka av i ugnen tills en innetemperatur på 48 grader. Låt vila..

Vid servering:

Stek köttet en gång till och skär upp den i tunna skivor.

Smörsås toppad med ringblommor

0.5 dl svartvinbärsblad
1 dl vittvin
0,5dl grädde
100g smör
Salt efter smak
Ringblommor

Utförande:

Koka vittvin och svartvinbärsblad låt reducera och tillsätt grädde. Sila av bladen och montera ner smöret under omrörning.

Vid servering:

Lägg såsen över köttet och toppa med ringblommor