

Rådjurssadel

Antal portioner: 4

Ingredienser

1 st rådjurssadel, 1.2–1.5 kg
50 g smör, rumstempererat
Salt, efter smak
Nymalen vitpeppar, efter smak
1 st gul lök
1 st morot
1 liten bitrotselleri, ca 100 g
2 msk tomatpuré
vatten
1 dl rödvin
2 st lagerblad
0.5 tsk timjan, torkad
5-6 st enbär

GÖR SÅ HÄR

1. Rådjur

Värm ugnen till 175 grader.

2. Putsa sadeln från eventuella hinnor och gnid in den med smöret.

3. Salta och peppra rikligt.

4. Skala och skär löken och rotsakerna i bitar.

5. Lägg dem i botten på en ugnform och lägg sadeln ovanpå med bensidan neråt.

6. Stek i ugnen tills köttet har en temperatur på 65–70 grader, 35–40 minuter.

7. Ta upp köttet ur formen, lägg det med köttssidan neråt och låt svalna.

8. Skär sedan ut inner- och ytterfiléerna.

9. Värm ugnen till 250 grader (grillfunktion).

10. Hacka benet från sadeln i några bitar och lägg dem ovanpå löken och rotsakerna i ugnformen.

11. Klicka på tomatpuré och rosta alltsammans högt upp i ugnen i 5–10 minuter.

12. Det blir lätt bränt i den här temperaturen, så håll ett öga på ugnen.

13. Häll i en kopp vatten i formen och vispa ur alltsammans, ner i en kastrull.

14. Häll i vinet i kastrullen och ytterligare vatten tills det täcker allt.

15. Tillsätt lagerblad, timjan och enbär och koka upp.

16. Sänk värmen och låt sjuda under lock i 30 minuter.

17. Sila av och låt fonden sjuda utan lock tills en tredjedel av vätskan återstår.

18. Sås

19. För en tjockare konsistens på såsen - vispa ner redning.

20. Inför servering Värm ugnen till 150 grader.

21. Skär filéerna i 1–2 cm tjocka skivor och värm dem i ugnen i några minuter, alternativt i mikrovågsugn.

22. Häll kokhet sås över filéerna och servera dem tillsammans med rönnbärsgele, potatisgratäng och gärna lite kokta, smörslungade rotfrukter.



Sås

rådjursfond (se beredning nedan)
1 msk rönnbärsgele (alt svartvinbär)
Salt, efter smak
Nymalen vitpeppar, efter smak
Maizena redning mörk, ev

