



Vilt från Östnyland

Ben Wiberg, Henrik Vilén, Bror Forsell

Norsen, 10.5.2023

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Gravad hjortfilé och Nobis-sås.....	3
Paté.....	5

Gravad hjortfilé, (recept Bo Belfrage)

10 personer

Ingredienser:

Ytterfilé	600 – 800 g
Socketer	0,75 – 1 dl
Salt	0,75 – 1 dl
Enstjärnig Jallu	0,5 – 0,75 dl
Svartpeppar, grov	Några matskedar
Krossade enbär	Eventuellt

- 1.** Lägg alla ingredienser i en minigrip-påse, pressa ut luften, eller i en vakuum påse, om möjligt.
- 2.** Tejpa minigrip-påsen hårt med målartejp. Märk påsens ena sida ”dag”. Lägg påsen i kylen
- 3.** Skaka om påsen och vänd den två ggr per dygn.
- 4.** Smakar bäst efter 5 dagar, men är ätbar redan efter 4 dagar.
- 5.** Skiva köttet i möjligast tunna skivor, med en extra vass kniv. Det lyckas bättre om paketet är en stund i frysen, så att det stelnat litet.

Detta smakar väl med **Nobis-sås**:

Recept (Operakällaren Werner Vögeli)

Ingredienser:

Ägg	2 st medelstora
Neutral olja	5 dl
Rödvinvinäger	2 msk
Salt	1 tsk
Svartpeppar, nymalen	0,5 tsk
Dijonsenap	2,5 tsk
Vitlök, finhackad	1 klyfta
Fint skuren gräslök	2 matskedar

- 1.** Lägg äggen i kokande vatten och låt dem koka exakt 3 min. Låt dem svalna, så att du kan hålla dem i handen.
- 2.** Knäck äggen, gröp ur dem helt med en sked och lägg äggen i en mixer. Mixa äggen.
- 3.** Häll litet olja i taget i äggblandningen, så att såsen inte skär sig. Mixa. Häll olja och vinäger turvis i mixern, medan du mixar, tills du har en tjock sås.
- 4.** Blanda i vitlöken och smaka av med senap, salt oh peppar. Vänd ner den skurna gräslöken.
- 5.** Låt såsen mogna några timmar i kylen, helst till nästa dag. Det lönar sig att göra såsen på förhand!
- 6.** Smaka igen av såsen innan servering med hjortfilén. Dekorera med finskuren gräslök.
- 7.** Servera såsen i rumstemperatur. Den passar även till grillat kött.

Paté

10 personer, paté ca 2 kg

Ingredienser:

Malet kött	500 g
Malet fett	300 g
Broilerlever	300 g
Smör	500 g
Ägg	8 st

Reduktion:

Schalottenlök	400 g
Sherry	200 g
Rödvin	200 g
Brandy	100 g
Vitlösklyftor	5 st
Salt	
Torkad svamp, smulad	2 msk
Torkade örter	2 msk
Fågelbröst som fyllning	

1. Koka reduktionen tills 1/3 av vätskan är kvar.
2. Låt ingredienserna nå rumstemperatur.
3. Sila den kokta reduktionen.
4. Kör reduktionen, kött, lever och fett i matberedare (mixer/cutter). Överbelasta inte cuttern, utan gör flera satser.
5. Då smeten blivit jämn, lägges smör och ägg till, mixa väl.
6. Häll i smorda former.

7. Tillred i vattenbad i 150 grader i 45 – 60 min.
8. Stek fågelbrösten så de får yta. Skär dem i strimlor i längdriktningen. Salta strimlorna lätt. Sätt strimlorna i patéformarna med smeten.