

# Krondyrfilet m. nøddestegte kartofler og syltede løg

## Mandag 4. februar 2019

### Ingredienser

600 gr. Hjort/krondyrfilet  
Smør til stegning  
Salt, peber  
3 knuste enebær

1 kilo små kartofler  
Smør til stegning  
50 gr. nøddeflager

### Sauce

3 skalotteløg  
1 fed hvidløg  
3 spsk. balsamico eddike  
2½ dl. Kraftig rødvin  
2 dl. vand  
Vildtboullion  
Maizena  
Olie

### Sellerisouffle

1 knoldselleri skåret i tern  
3 æggeblommer  
salt, friskkværnet peber  
3 æggehvider

### MARINEREDE LØG

4 bananskalotteløg  
3 dl mørk balsamicoeddike  
3 spsk. akaciehonning  
3 kviste frisk timian  
lidt god olivenolie

### Fremgangsmåde

Befri fileten for evt. sener, gnid med salt, peber og enebær.

Varm panden op og kom en klat smør på, brun fileten. Steg den færdig i ovnen ca. 10-15 minutter.

Lad den stå og trække under stanniol.

Kartoflerne koges og pilles, afkøles og ristes på panden, nødderne vendes i til sidst.

### Sauce

Sauter de hakkede skalotteløg, og hvidløg i olie. Hæld balsamico eddike ved, som næsten skal koge væk.

Hæld rødvin og vand ved, og lad det koge halvt ind. Tilsæt vildtboullion som nu koger godt igennem, hvorefter det jævnes med maizena. Smag til med lidt ribsgele og en lille klat blå ost.

### Sellerisouffle

Kom sellerierne i en gryde med vand og kog dem til de er møre.

Mos sellerierne sammen med æggeblommerne og smag til med salt og godt med friskkværnet peber.

Pisk æggehviderne helt stive og vend dem forsigtigt i selleriblandingen. Kom det i en smurt form med høj kant og bag det ved 200 gr. ca. 30 minutter.

### Marinerede løg

Pil løgene, og skær dem i både. Kog balsamico sammen med honning og timian i 2 minutter, så syren forsvinder. Skru ned, tilsæt løgene, og lad dem småsimre ved svag varme i ca. 15 minutter, til lagen er som en tynd sirup. Tag gryden fra varmen, og afkøl helt.