

# Hjortefilet m. nøddestegte kartofler

## Mandag 10. februar 2014

### **Ingredienser**

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

800 gr. Små kartofler  
Smør til stegning  
50 gr. nøddesliver

### **Sauce**

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

### **Sellerisouffle**

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

### **Rødvinsæbler**

2-3 æbler  
3 dl. rødvin  
1 tsk. sukker  
1 lille stang kanel

### **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. 15-20 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 vildtbouillon som nu koger godt igennem, hvorefter det jævnes med maizena.  
Smag til med lidt ribsgele og en lille klat blå ost.

### **Sellerisouffle**

Kom selleritern i en gryde med vand og kog dem til de er møre.  
Mos sellerien 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. 40 minutter.

### **Rødvinsæbler.**

Rødvin, sukker og kanel koges op.  
Æblerne skrælles og laves til kugler.  
Kom kuglerne i rødvinen, lad dem små simre. De må dog ikke få så meget at de koger ud.