

Vildtragout med rodfrugtmos

Mandag 25. november 2024

Ingredienser

800-900 gr. vildt (vi har i dag filet)
4 stk. pastinakker skrælet og flækket på langs
1 porre
2 skrællede gulerødder
200 gr. champignon i skiver
2 stk. løg - pillede, i halve
2 stk. hvidløg - knuste
5 kviste timian
½ flaske rødvin
2 dl. vand
50 g mel
50 g smør
1/4 l vand 2 spsk. vildt- eller kalve boullion

Rodfrugtmos

500 gr. kartofler
250 gr. pastinak - skrælet
250 gr. persillerod - skrælet
250 gr. knoldselleri - skrælet
100 gr. smør
1/4 l mælk

Fremgangsmåde

Vend kødet i mel og steg det gyldent i på en pande med smør.
Flæk grøntsagerne på langs. Brun dem godt af i en gryde og vend det hele godt rundt. Hæld rødvin og vand og boullion i gryden og lad det simre i til grøntsagerne er møre. Tag pastinakken fra og skær i mindre stykker og kom dem i saucen.
Sigt saucen, kom kød og champignonerne i. Lad det småsimre til kødet er mørt og har taget smag af saucen og smag til med salt og peber.

Rodfrugtmos

Skær rodfrugterne i tern, kog dem til de er godt møre og dræn dem herefter for vand.
Varm mælk og smør op i en kasserolle til lige før kogepunktet og pisk blandingen sammen med rodfrugterne.

Obs

Normalt vil vi stege kødet og lade det simre sammen med grøntsagerne, men vi bruger filet der kun skal stege meget lidt, kommer vi det i senere.

Serveres med Tranebærrelish

Opskriften findes på nettet i opskrifter fra 2016