

Rådyrragout så englenerne synger...

Af Knud Erik Larsen

Til 4-6 kuverter:

1 Rådyrbov på 1,1 – 1,5 kg.

Frisk timian

Frisk rosmarin

250 g svampe

3 løg

3 pastinakker

3 persillerødder

1 knoldselleri

4- 5 gulerødder

1 kg. kartofler til mos eller ovn,

1 lille dåse koncentreret tomatpuré

1 fed hvidløg

Staniol

Salt og peber

Lidt Balsamico

1 gl. rødvin

350 g. smør

1,2 l tynd fond, kalv, vildt eller
høns.

1 bundt persille

Blåbær

Soltørret tranebær

Mandler/hasselnødder

God tid og godt humør, og ikke
mindst: masser af kærlighed...



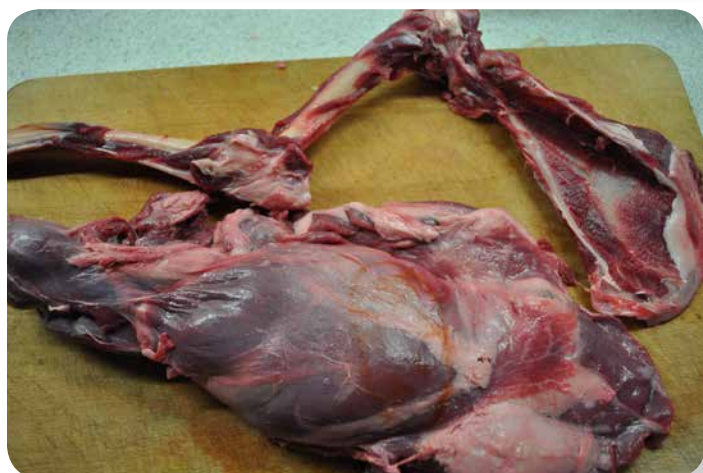
Lad os lige starte med et lille "FIF". Har du en lille fryser, eller en stor, og skyder mange dyr, så er det nemt at gøre plads.

Partér dyret, udben og opdel i små handy stege, kog fond på alle ben, knogler og afpuds, og kog det ind til en kraftig fond, som du så fryser. Så er det nemt at lave en hurtig vildtret.

1. Udben din bov, hvis ikke du har været så smart at gøre det inden den røg i fryseren. Har du det, og husket at koge en rigtig god fond, så hopper du bare videre til til punkt 4.

2. fjern sener og andet afpuds, og skær det reelle kød i mundrette tern.

3. knus ben og knogler med bagsiden af en tung kniv, eller brug en grenøkse.



Brun i 50 g. smør: ben, afpuds, 2 løg, 1 persillerod, 1 pastinak, 2 gulerødder, ¼ knoldselleri, 1 dusk timian, 1 stilk rosmarin, 2 laurbærblade, 1 stort eller 2 fed hvidløg og evt. noget persillestilk. Glem ikke et par kg. kærlighed, hæld et par cl. Balsamico på, og kog til det er væk. Tilsæt et stort gl. rødvin, og kog til det er næsten væk.

Tilsæt 1 l. tynd fond og en stor tsk. Koncentreret tomatpuré, kog op, skru ned på 2, og kog stille og roligt i 3 timer.

Sigt fonden og smid ben, afpuds og grøntsager ud.



4. Brun det dejlige vildtkød, ved høj varme, i lidt smør og god smagsneutral olie, sammen med et hakket løg, lidt frisk timian og en kvist rosmarin. Tilsæt din vildtfond og evt. lidt ekstra vand, eller helst lidt fond, så det dækker kødet og lad det simre i 1 – 2 timer, til det er mørt.



5. Skær 1 -2 pastinak, 1-2 persillerod, ¼ knoldselleri, 2-4 gulerødder i mundrette stykker, vend dem med 50 g. smeltet smør, frisk timian og rosmarinkviste, rigeligt med flagesalt og friskkværnet peber. Dæk med stanniol, og bag i ovnen 1,2 time ved 200 grader.



6. Når kødet er mørt, sigtes fonden fra.



7. Kog fonden ind, så den passer til mængden af kød og rodfrugter.



8. Pisk ca. 50 – 75 g. koldt smør ind i fonden, mens den er på kogepunktet, og smag den til.

9. Vend kød og rodfrugter ned i den kraftige vildtsauce.



10. Server evt. med kartoffel / rodfrugtmos eller ovnstegte kartofler.



Rodfrugtmos:

1 kg. kartofler, egnet til mos
eller ovn

¼ knoldselleri

1 stor pastinak

1 stor persillerod

Kog til det hele er mørt.

20 – 30 min.

Sigt vandet fra, (gem lidt til
mosen, hvis den virker tør).

Pisk sammen med ca. 100 - 150 g.
smør, smag til med salt og peber
og evt. lidt af kogevandet.

De samme kartofler kan deles i
både, smøres med olie, drysses
med salt, og bages i ovnen til de
er sprøde.

Ret det hele an i varme fad
eller tallerkner og drys med ristede
mandler/hasselnødder, tranebær,
blåbær og friskhakket persille.



