KIKKOMAN

Hjortkött ossobuco med sötpotatispuré

Total tid **295 Min.** **45 Min.** Tid för förberedelse **250 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till ossobucon:

2,5 kg	viltossobuco
500 ml	Kikkoman Teriyaki marinad
100 ml	matolja
250 g	morötter, skalade, grovhackade
300 g	lök, skalad, grovhackad
200 g	selleri, grovhackad
50 g	tomatpuré
300 ml	portvinsbuljong
2 liter	viltbuljong
2	lagerblad
20 g	färsk timjan, på stjälken
15 g	majsstärkelse
30 g	smör

Till purén:

1,3 kg	sötpotatis, skalad, grovtärnad
200 g	schalottenlök, skalad, grovtärnad
50 g	smör
300 ml	grönsaksbuljong
	Salt

Till gremolatan:

70 g	libbsticka, finhackad
2	vitlöksklyftor, skalade, finhackade
2 g	apelsinskal
100 ml	olivolja
	Salt
	Peppar

För cikorian:

500 g	cikoria, tvättad och putsad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Marinera ossobuco-köttet i Kikkoman Teriyaki-marinaden i minst 2–3 timmar (helst över natten). Värm ugnen till ca 160 °C (varmluftsugn). Låt köttet rinna av. Bryn i en ugnsform med olja i 3–4 minuter på varje sida och ta sedan ut ur ugnen. Rosta grönsakerna i samma form i 8–10 minuter. Tillsätt tomatpurén och tillaga i ytterligare 2–3 minuter. Deglasera med portvinet, reducera och häll sedan i buljongen. Lägg tillbaka köttet i ugnsformen tillsammans med örterna, täck över och bräsera i ugnen i 3–4 timmar.

Steg 2

Ta upp köttet och sila såsen genom en fin sil. Använd majsstärkelse för att få såsen att tjockna och avsluta med smöret. Strax före servering, värm upp köttet i såsen i portioner eller låt det till exempel mjukas upp i en fullstor gastroform, täckt med sås, med hjälp av en kombiugn.

Steg 3

Till purén, fräs sötpotatis och schalottenlök i en kastrull med smör på medelvärme i 3–4 minuter. Tillsätt buljongen, täck över och låt sjuda försiktigt i cirka 35 minuter. Häll av överflödig vätska och purera grönsakerna i en mixer tills de är släta. Tillsätt lite av buljongen om det behövs för att lösa upp blandningen medan du mixar. Smaka av med salt.

Steg 4

Tvätta och häll av libbstickan till gremolatan,

30 g	smör
50 ml	balsamvinäger vinäger
20 g	honung
	Salt
	Peppar

finhacka den sedan tillsammans med vitlöken. Blanda med apelsinskal och lite olivolja. Smaka av med salt och peppar. För en fruktigare smak, tillsätt en skvätt apelsinjuice.

Steg 5

Tvätta, skölj av och ansa cikorian. Värm smöret i en panna på medelvärme. Fräs cikorian i 3–4 minuter, tillsätt sedan balsamvinäger och honung. Smaka av med salt och peppar.

Steg 6

För servering, lägg purén på tallrikar, lägg köttet ovanpå och avsluta med cikorian och gremolatan.