

Hjortsadel med mangold och svartrot

Total tid **120 Min.** 45 Min. Tid för förberedelse **50 Min.** Tillagningstid **25 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till hjortköttet:

- 1,2 kg** hjortsadel, ugnsklar
- 200 g** kycklingfilé, grovhackad
- 1** ägg
- 150 ml** vispgrädde
- 30 g** persilja, grovhackad
- 200 g** vilda svampar, finhackade
- Salt
- Peppar
- 700 g** mangold, endast bladen, stjälkarna sparade
- 500 g** tramezzinibröd
- 100 ml** vegetabilisk olja, till stekning

Till puréen:

- 500 g** rotselleri, finhackad
- 50 ml** vispgrädde
- Salt

Till grönsakerna:

- 50 ml** olivolja
 - 400 g** mangoldstjälkar, skurna i bitar
 - 400 g** svartrot, skalad, skuren i bitar
 - 100 g** lök, skuren i klyftor
 - 1 liter** viltbuljong
 - 200 ml** [Kikkoman Sås för ris - sött](#)
 - 10 g** majsstärkelse
- Även:**
- 50 g** pimpinellblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För att förbereda färsen till viltköttet, lägg kycklingbröset i frysen i cirka 10 minuter. Det ska vara mycket kallt men inte fryst. Mixa med ägg, grädde och persilja i en matskärare till en färs. Sila genom en fin sil för att ta bort eventuella fibrer. Bryn svampen i lite olja på mycket hög värme i cirka 1 minut. Vik in de avsvalnade svamparna i hälften av farsen. Krydda med salt och peppar och kyl tills det behövs igen.

Steg 2

Blanchera mangoldbladen i cirka 30 sekunder. Bred ut dem på en ren kökshandduk, täck med en andra handduk och platta lätt till med en kavel.

Steg 3

Bred ut kycklingfärsen (utan svamp) över mangoldbladen. Rulla viltsadeln i bladen. Lägg ut tramezziniskivorna, bred ut svampfärsen och linda runt köttet.

Steg 4

För purén, koka rotsellerin i rikligt med saltat vatten i cirka 20 minuter. Häll av vattnet väl och mixa med grädde och salt i en köksmaskin eller mixer tills det är slätt.

Steg 5

Under tiden, värm olivoljan i en grund stekpanna för grönsakerna. Fräs mangoldstjälkarna, svartroten och löken försiktigt i 3–5 minuter utan

att de tar färg. Deglasera med viltbuljongen och låt sjuda försiktigt i cirka 10 minuter för att reducera. Tillsätt Kikkoman-såsen för ris. Blanda majsstärkelsen med lite vatten tills den är slät och använd den för att lätt reda ut såsen.

Steg 6

Värm ugnen till 160 °C (varmluft). Värm matoljan i en stekpanna på medelvärme. Stek det tramezzinlindade viltköttet på alla sidor i 4–5 minuter tills det är gyllenbrunt, lägg sedan över på ett galler och tillaga mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Tillaga till en kärntemperatur på cirka 50 °C. Ta ut ur ugnen och låt vila i cirka 5 minuter, låt temperaturen stiga till cirka 56 °C. Skiva med en vass kniv.

Steg 7

Klicka ut mangold och svarrot med lite sås på grunda tallrikar. Tillsätt purén. Lägg viltköttet ovanpå och servera garnerat med pimpinellblad.