



VILT

# Hjortstek med hasselbackspotatis

Kock: **Per Morberg** Tid: **190 min** Portioner: **6**



Mitt tidigaste matminne är nog när farmor lagade söndagsstek i järngryta. Jag minns hur hon band upp köttet, brynte det och slog i vatten i grytan för att ta vara på skyn. En sådan sky blir oslagbar såsgrund.

## INGREDIENSER

- 1 kg benfri dovhjortsstek
- salt och peppar
- 2 msk smör till stekning
- 1 st morot
- 1 st gul lök
- 1 bit rotselleri
- 3 kvistar timjan
- 3 st torkade lagerblad
- 8 st enbär
- 4 dl rödvin



4 dl vatten  
1 msk tomatpuré

### **Sås**

5 dl skyn från steken  
2 dl vispgrädde  
salt och peppar  
1 msk vinbärs- eller rönnbärsgelé efter smak

### **Hasselbackspotatis**

8 medelstora fasta potatisar  
50 g smält smör  
1 tsk salt  
2 msk ströbröd

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Bind upp steken med hushållsnöre och gnid in den med salt och peppar. Bryn den runt om i smör i en stekgryta.
- 2** Skala och dela morot och lök. Skala och skär rotsellerin i grova bitar. Lägg alltsammans i grytan. Tillsätt timjan, lagerblad, enbär, rödvin och vatten. Vispa ner tomatpurén. Låt sjuda på svag värme under lock i ca 2 timmar.
- 3** Hasselbackspotatis: Värm under tiden ugnen till 225°C. Skala och skiva potatisarna men inte helt igenom. Lägg dem med den skårade sidan upp i en ugnform. Pensla på smör, salta och strö över ströbröd. Stek mitt i ugnen i ca 50 minuter.
- 4** Sila av skyn från steken. Häll den i en kastrull och koka ihop tills 5 dl återstår. Tillsätt grädden och låt koka i ytterligare ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar och lite gelé. Red eventuellt av såsen med ljust redningsmjöl.
- 5** Servera steken med såsen, hasselbackspotatisen och kokt brysselkål.