



VILT

Rådjurssadel med rödvinssky

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Rådjurssadel är en rätt som riktigt får det att vattnas i munnen på alla jägare. Servera tillsammans med rostade roffrufter eller mos för en härligt rustik smakkombination.

INGREDIENSER

0.5 klyfta vitlök
3 dl lingon
800 g rådjurssadel
2 msk olivolja
6 dl rödvin
1 nypa salt
30 g strimlat bacon
1 tsk hackad färsk timjan
3 dl viltfond
0.5 dl farinsocker
1 nypa krossad svartpeppar
1 tsk krossade enbär
1 tsk färskt hackad rosmarin
50 g schalottenlök



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 125 grader jämn värme.
- 2** Putsa rådjursadeln genom att skära bort hinnor och senor.
- 3** Gnid sedan in ordentligt med salt och peppar.
- 4** Bryn sedan köttet på alla sidor i en stekpanna med rikligt med smör.
- 5** Stek sedan köttet i ugnen tills det når en innertemperatur på 52 grader.
- 6** Fräs lök och bacon i olja tills det fått färg.
- 7** Häll i sockret och stek tills det har smält. Blanda sedan i kryddor tillsammans med vin och lingon.
- 8** Koka ner till ungefär hälften, fyll sedan på med viltfonden. Koka ner till hälften igen. Använder du koncentrerad fond måste du spä ut med vatten enligt anvisningar på flaskan.
- 9** Smaka av med salt och peppar. Vill du ha såsen tjockare kan du reda den med lite majsmjöl.
- 10** Ta ut köttet ur ugnen och låt det vila en stund innan du skär upp det.