

M A R I N E R E T R Å D Y R R Y G

MARINERET RÅDYRRYG MED ROSMARINFLØDE, KARTOFFELCHIPS OG PÆRER/SVAMPE SAUTÉ

2 rådyrryg med ben
olivenolie
koriander
smør

Sauce:
½ skalotteløg
1 fed hvidløg
1 bdt. frisk rosmarin
2 dl. Rødvin
4 dl. Vildtfond
2 dl. Fløde
salt og peber

Garniture:
4 pærer
200 g. østershatte
1 løg
1 fed hvidløg
2 kviste basilikum
4 kartofler
75 g. smør
salt og peber

Rådyrryggen udbenes og fileten lægges i en marinade af vindrukerneolie og koriander natten over. Benene brunes af og bruges til vildtfond, som skal anvendes til saucen.

Saucen:

Finthakket skalotteløg og hvidløg brunes af i lidt olie og rødvinen tilsættes. Det reduceres til det halve og vildt-buillonnen tilsættes og reduceres. Den friske rosmarin samt fløden tilsættes og saucen koges ned til den er lækker cremet og derefter smages til med salt og peber.

Rådyrryggen brunes af på begge sider og steges i 6-8 minutter ved 180 grader, tages ud og hviler i et stykke tid, inden den skæres.

Pærerne skæres i små både og ristes af i smør. Østershattene ristes hårdt af i olie og finthakket løg, hvidløg samt basilikum tilsættes, og pærerne blandes i tilsidst. Kartofflerne skrælles og skæres i tynde skiver og koges næsten møre, tages op og tørres af. Ristes på en pande i smør, til de er gyldenbrune og tilsættes salt og peber.

Velbekomme!