



KOKKEKONKURRENCEN ÅRETS VILDTRET 2014

Tommy Jespersen

FRA FALSLED KRO

HOVEDRET

Krondyrinderlår fyldt med hals fra buk, bær, spæde grøntsager og sauce veloute

Ingredienser og fremgangsmåde til fire personer

Kødet:

- Et krondyrinderlår
- 2 halse fra buk
- 4 skiver lardo fra vildsvin
- En stor håndfuld bær (fx ribs, brombær, solbær)
- En stor håndfuld urter (fx selleri, gulerødder, løg, porre, tomat)

Kog halsene sammen med urterne, til de er helt møre. Lad dem trække i vandet, til de er kolde. Pluk herefter kødet fra halsene, sigt fonden fra halsene, kog det ind og gem det til sauce. Vend kødet fra halsene sammen med bærrerne, tilsæt lidt af saucen og smag det til.

Lav et snit som en lomme i inderlåret og fyld den med halsene. Bind inderlåret op med kødsnor og luk til. Lad kødet hvile natten over på køl. Dagen efter brunes kødet af på en pande i varm olie og steges i ovn på 160 grader, til det er færdigt. Skær stegen ud i bøffer, og læg lardoen ovenpå.

Urtebed:

- Meget små rodfrugter (fx gulerødder, rødbeder, gule beder, karotter, selleri)
- Urter (citrontimian, bronzefennikel og grøn skovsyre)
- Andet smågrønt (fx små violette artiskokker, porre, fennikel eller ærter)

Rodfrugter og grønt renses og skæres i stykker, alt efter hvor store de er. De yderste blade på artiskokkerne fjernes, og den tourneres ned til, at der kun er de flotte lækre inderste blade tilbage. Alle grøntsagerne og rodfrugterne koges i beurre monte eller barigul lage, alt efter hvad de egner sig bedst til.

Sauce:

- Fonden fra halsene
- 5 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- ½ bundt citrontimian
- 5 dl sherry eddike
- En stor håndfuld bær (fx ribs, brombær, solbær)

Sauter hakket løg og hvidløg i olie og tilsæt sherryeddike. Kog det næsten helt væk, tilsæt fonden fra halsene og kog det hele ind sammen med citron timian. Sigt saucen og tilsæt bærrerne og smag den til.

