KIKKOMAN

# Hjorteryg med sølvbede og havrerod

Samlet tid **120 min.** **45 min.** Arbejdstid **50 min.** Tilberedningstid **25 min.** ventetid

## INGREDIENSER

**10 Portioner**

**Vildt:**

| | |
|---|---|
| **1,2 kg** | hjorteryg, ovnklar |
| **200 g** | kyllingebrystfilet, grovhakket |
| **1** | æg |
| **150 ml** | piskefløde |
| **30 g** | persille, grovhakket |
| **200 g** | vilde svampe, i fine tern |
| | Salt |
| | Peber |
| **700 g** | sølvbede, kun blade, gem stænglerne |
| **500 g** | tramezzinibrød |
| **100 ml** | planteolie, til stegning |

**Purée:**

| | |
|---|---|
| **500 g** | knoldselleri, i fine tern |
| **50 ml** | piskefløde |
| | Salt |

**Grøntsager:**

| | |
|---|---|
| **50 ml** | olivenolie |
| **400 g** | sølvbedestængler, skåret i mundrette bidder |
| **400 g** | sorte havrerødder, skrællede, skåret i mundrette bidder |
| **100 g** | løg, skåret i både |
| **1 liter** | vildtbouillon |
| **200 ml** | Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende |
| **10 g** | majsstivelse |

**Derudover:**

| | |
|---|---|
| **50 g** | bibernelle |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Læg kyllingebrystet i en fryser i 10 minutter. Det skal være meget koldt, men ikke frossent. Mix det med æg, fløde og persille i en foodprocessor for at samle det hele til en fars. Tryk det igennem en si, for at fjerne fibre fra blandingen. Svits svampene i en smule olie ved meget høj varme i ca. 1 minut. Fold de afkølede svampe i halvdelen af farsen. Smag til med salt og peber, og stil blandingen på køl, indtil den skal bruges.

**Step 2**

Blancher sølvbedebladene i ca. 30 minutter. Spred bladene ud på et rent viskestykke, dæk til med et andet viskestykke, og tryk bladene let flade med en kagerulle.

**Step 3**

Fordel den del af farsen uden svampe over sølvbedebladene. Rul hjorteryggen ind i bladene. Læg tramezzini-skiverne ud på arbejdsbordet, smør dem med svampefarsen, og vikl dem omkring kødet.

**Step 4**

Kog knoldsellerien i velsaltet vand i ca. 20 minutter. Hæld derefter vandet fra, og blend den sammen med fløde og salt i en røremaskine eller blender, indtil selleripuréen er jævn.

**Step 5**

Opvarm imens olivenolie i en lav pande. Steg

sølvbedestænglerne, de sorte havrerødder og løg i ca. 3-5 minutter, uden at de tager farve. Kog panden af med vildtbouillon og lad det hele simre blidt i ca. 10 minutter, så væden kan koge ind. Tilsæt Kikkoman sauce til ris, bland majsstivelse med en smule vand, indtil blandingen er jævn, og brug den til at tykne saucen let.

### Step 6

Forvarm ovnen til 160 °C (varmluft). Opvarm planteolie i en stegepande ved mellemhøj varme. Steg den brødindpakkede hjorteryg på alle sider i 4-5 minutter, indtil den er gyldenbrun. Flyt den derefter til en rist, og tilbered den i en ovn på midterste rist i ca. 10 minutter. Tilbered kødet til det når en kernetemperatur på ca. 50 °C. Fjern kødet fra ovnen, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Lad temperaturen stige til 56 °C, og skær derefter kødet med en skarp kniv.

### Step 7

Anret sølvbede og sort havrerod med lidt sauce på flade tallerkener. Tilsæt knoldselleripuréen. Anret hjorteryggen ovenpå, og pynt med bibernelle inden servering.