

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

FREM GANGSMÅDE

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.