

Vildt med kimchi-kartoffel-strudel

Samlet tid **150 min.** 60 min. Arbejdstid 90 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Strudel:

- 900 g** voksagtige kartofler, skrællede og skåret i grove tern
- 80 ml** Kikkoman krydret chilisauc til kimchi
- 4** ark strudeldej (ca. 25 x 30 cm)
- 100 g** smør, flydende
- 21 g** æggeblomme (ca. to stk. str. M)
- 60 ml** mælk, 3,8 % fedt
- 10 g** sesam

Dressing:

- 50 ml** Kikkoman naturligt brygget sojasauce
- 60 ml** balsamicoeddike
- 60 g** sennep, middelstærk
- 60 g** honning
- 100 ml** valnøddeolie

Salat:

- 20 g** smør
- 800 g** pærer, i skiver
- 100 ml** hvidvin
- 200 g** feldsalat, klar til brug

Derudover:

- 60 ml** planteolie
- 1,6 kg** dyreryg af rådyr, klargjort til tilberedning
- Salt
- Peber
- Rød karse

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 180°C varmluft. Kog kartoflerne i saltet vand, indtil de er møre. Mos dem groft og bland dem med Kikkoman kimchi chilisauc. Læg to ark dej ovenpå hinanden, og pensl hvert ark med smeltet smør. Læg kartoffelmosen på den nederste tredjedel på den lange side. Fold siderne let sammen, og rul den stramt sammen. Pensl med æggeblomme blandet med mælk. Drys med sesamfrø, og bag rullen i ca. 30 minutter, indtil den er gyldenbrun.

Step 2

Blend Kikkoman sojasauce, balsamicoeddike, sennep og honning i en høj bøsse med en stavblender, og tilsæt langsomt valnøddeolien. Lad dressingens stå.

Step 3

Opvarm smør på en pande ved mellemhøj varme. Tilsæt pæreskiverne og steg dem i ca. 1 minut, alt afhængig af modningsgraden. Kog panden af med vin, og kog det hele ind i 1-2 minutter.

Step 4

Opvarm olie i en stor stegepande (eller helst på en grillplade). Steg dyreryggen på alle sider i 3-4 minutter. Smag til med salt og peber, og bag den i ovnen ved 160°C over- og undervarme i 10-15 minutter, indtil kødet er medium rare (kernetemperatur på ca. 54 °C).

Step 5

Skær den færdige strudel i skiver, og skær dyreryggen i medaljoner. Anret feldsalaten og pæren på tallerkener og dryp dressingen over. Læg dyreryggen og strudelen ovenpå, og pynt med rødkarse inden servering.