VILT

Kåldolmar

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **2**

90

Detta är min version av svensk husmanskost med en twist. Kåldolmar på savoykål, fyllda med rådjursfärs och trattkantareller.

Ordet "dolma" kommer ursprungligen från Turkiet och betyder "full". Så tidigt som år 1765 tillagade Cajsa Warg sin egen version av vindolmar, där hon tipsade om att man i stället kunde använda kål då vinblad var dyra. Ibland måste man våga sig på att ge nytt liv till gamla traditionella rätter.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Kåldomar
400 g rådjursfärs
1 huvud savoykål (2 stora blad per person)
300 g strimlad savoykål
2-3 st medelstora gula lökar, hackade
3 klyftor finhackad vitlök
50 g torkad trattkantarell, ca
1 dl ströbröd

1 st ägg
torkad timjan efter smak
salt och svartpeppar, efter smak

Potatispuré
800 g skalad, kokt potatis av mjölig sort
2 dl standardmjölk
150 g smör
6 dl vispgrädde
salt och vitpeppar, efter smak

Sky
4 dl rödvin (helst samma som du själv dricker)
2-3 msk flytande viltfond
3-4 msk svartvinbärsgelé

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200°C. Skär försiktigt av 6-8 st stora blad och blanchera i lättsaltat, kokande vatten i ca 10 minuter. Kyl sedan bladen i kallt vatten så kokningsprocessen upphör. Med hjälp av en sil doppar du nu torkade trattkantarellerna i det kokande vattnet i ca 30 sek. Kyl sedan av med kallt vatten och pressa därefter ur vattnet med händerna.

2. Blanda grädde, ströbröd och ägg i en bunke och låt svälla i ca 10 minuter.

3. Sky: I en liten kastrull häller du i rödvinet, viltfonden och svartvinbärsgelén och reducerar till hälften kvarstår. I detta läge kan du om så önskas reda såsen med maizena.

4. Stek löken glansig i 50 g smör på medelhög värme utan att den får färg. Tillsätt den hackade kålen, trattkantarellerna och krydda med salt, peppar och timjan efter smak. Häll sedan över fräset i grädd- och ströbrödsblandningen. Tillsätt viltfärsen och blanda allt ordentligt med en slickepott. Ställ pannan åt sidan, men skölj inte av den, den ska du använda igen som den är.

5. Lägg upp de blancherade savoykålsbladen på en skärbräda. Med en stor sked så lägger du på en rejäl klick med fyllning och rullar sedan ihop till dolmar. Se till att skarven ligger mot skärbrädan så den inte öppnas. Lägg över dolmarna på en form och ställ in i ugnen i ca 15 minuter. Vid uttag steker du dolmarna i samma panna som fyllningen stekts i tills att de fått fin färg på ovansidan.

6. Potatispuré: Samtidigt som du kokar potatisen så värmer du upp grädde, mjölk och 100g smör i en liten kastrull. När potatisen är klar häller du av vattnet och pressar potatisen med potatispressen, därefter häller du successivt i varma

vätskan över potatisen och vispar slät med elvispen tills att du får önskad konsistens. Salta och krydda med vitpeppar efter smak.

7 Nu är det dags att lägga upp maten. Häll rikligt med sky över dolmarna innan servering. Smaklig måltid.