VILT

Rådjurssadel med rödvinssky

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Rådjurssadel är en rätt som riktigt får det att vattnas i munnen på alla jägare. Servera tillsammans med rostade rotfrukter eller mos för en härligt rustik smakkombination.

INGREDIENSER

0.5 klyfta vitlök
3 dl lingon
800 g rådjurssadel
2 msk olivolja
6 dl rödvin
1 nypa salt
30 g strimlat bacon
1 tsk hackad färsk timjan
3 dl viltfond
0.5 dl farinsocker
1 nypa krossad svartpeppar
1 tsk krossade enbär
1 tsk färskt hackad rosmarin
50 g schalottenlök

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 125 grader jämn värme.
2. Putsa rådjursadeln genom att skära bort hinnor och senor.
3. Gnid sedan in ordentligt med salt och peppar.
4. Bryn sedan köttet på alla sidor i en stekpanna med rikligt med smör.
5. Stek sedan köttet i ugnen tills det når en innertemperatur på 52 grader.
6. Fräs lök och bacon i olja tills det fått färg.
7. Häll i sockret och stek tills det har smält. Blanda sedan i kryddor tillsammans med vin och lingon.
8. Koka ner till ungefär hälften, fyll sedan på med viltfonden. Koka ner till hälften igen. Använder du koncentrerad fond måste du spä ut med vatten enligt anvisningar på flaskan.
9. Smaka av med salt och peppar. Vill du ha såsen tjockare kan du reda den med lite majsmjöl.
10. Ta ut köttet ur ugnen och låt det vila en stund innan du skär upp det.