

Hjortesadel med mangold og skorsonerrot

total tid **120 min.** 45 min. tilberedningstid 50 min. koketid 25 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Hjortesadel:

1,2 kg hjortesadel, ovnsklar

200 g kyllingbrystfilet,
grovhakket

1 egg

1,5 dl kremfløte

30 g persille, grovhakket

200 g villsopp, finternet

Salt

Pepper

700 g mangold, kun bladene
(stilkene tas vare på)

500 g tramezzinibrød

1 dl vegetabilsk olje, til
steking

Puré:

500 g sellerirot, finternet

0,5 dl kremfløte

Salt

Grønnsaker:

0,5 dl olivenolje

400 g mangoldstilker, skåret i
munnfullstore biter

400 g skorsonerrot, skrelt,
skåret i munnfullstore
biter

100 g løk, skåret i båter

1 liter viltkraft

2 dl [Kikkoman Saus til Ris -
søt](#)

10 g maisstivelse

Dessuten:

50 g pimpernell

TILBEREDNING

Steg 1

For å lage farsen til hjortekjøttet legger du kyllingbrystet i fryseren i ca. 10 minutter. Det skal være svært kaldt, men ikke frossent. Kjør kjøttet sammen med egg, fløte og persille i en foodprosessor til en jevn farse. Trykk gjennom en finmasket sikt for å fjerne fibre. Stek soppen i litt olje på svært høy varme i ca. 1 minutt. Avkjøl og vend soppen inn i halvparten av farsen. Krydre med salt og pepper, og sett i kjøleskap til senere bruk.

Steg 2

Blansjer mangoldbladene i ca. 30 sekunder. Legg dem utover et rent kjøkkenhåndkle, dekk med et nytt håndkle og kjevl dem lett flate.

Steg 3

Smør den rene fjærkrefarsen (uten sopp) over mangoldbladene. Rull hjortesadelen inn i bladene. Legg tramezziniskivene utover, smør soppfarsen på dem og pakk dem rundt kjøttet.

Steg 4

For å lage pureen koker du selleriroten i rikelig saltet vann i ca. 20 minutter. Hell av vannet og kjør glatt med fløte og salt i blender eller kjøkkenmaskin.

Steg 5

I mellomtiden tilbereder du grønnsakene ved å varme opp olivenoljen i en vid panne. Sauter

mangoldstilkene, skorsonerrot og løk forsiktig i 3–5 minutter uten at de tar farge. Deglaser med viltkraft og la småkoke forsiktig i ca. 10 minutter for å redusere væsken. Tilsett Kikkoman Saus til Ris. Rør ut maisstivelsen i litt vann og jevn sausen lett.

Steg 6

Forvarm ovnen til 160 °C (varmluft). Varm opp vegetabilsk olje i en stekepanne på middels varme. Stek den tramezzini-innpakkede hjortesadelen på alle sider i 4–5 minutter til den er gyllenbrun. Legg den deretter på rist og stek videre i ovnen på midterste rille i ca. 10 minutter, til en kjernetemperatur på ca. 50 °C. Ta den ut og la den hvile i ca. 5 minutter, slik at temperaturen stiger til rundt 56 °C. Skjær i skiver med en skarp kniv.

Steg 7

Øs mangold og skorsonerrot med litt saus på grunne tallerkener. Tilsett pureen. Legg hjortesadelen på toppen og server garnert med pimpernell.