KIKKOMAN

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.