

Varmrätten tillagades av Torbjörn, Mats S och Gustav

Ingredienser för 4 personer

Kött

ca 500 g kött utan ben (t ex stek från rådjur, älg, nöt, får)
Marinad Sås
1,5 tsk enbär, krossade [ca 14-16] ca 1 dl marinad, från köttet
2 msk strösocker 2 dl crème fraîche
2 msk salt
1 msk torkad timjan Kokta morötter
3-4 msk kinesisk soja 0,5 kg morot
1 gul lök, i ringar vatten
0,5 msk svartpeppar, grovmalen 1 tsk salt
Glasering till morötterna Potatis
1,5 msk smör ca 800 g potatis, skalad
2 tsk strösocker 0,5 l vatten
1 msk salt
Stekta kantareller
0,5-1 l kantareller
smör, till stekning
salt
svartpeppar



Gör så här

• Kött

Blanda alla ingredienser till marinaden i en 3 liters plastpåse, putsa eventuellt köttbiten och lägg den i påsen, se till att hela köttbiten får marinad runt sig. Knyt ihop påsen, ta en extra påse utanpå för säkerhet skull ifall innerpåsen läcker. Låt köttet ligga i kylskåp i 2-3 dagar, vänd påsen minst en gång per dag.

- Ta köttet ur påsen och lägg det i en låg kastrull och håll all marinad över plus lite vatten, ca 0,5-1 dl. Låt småkoka i ca 45-60 minuter.
- Ta upp köttet och sila av marinaden. Håll ca 1 dl marinad i en kastrull och koka upp, rör i 2 dl crème fraîche och låt såsen bli varm. Såsen är mycket smakrik, om man vill kan man öka mängden crème fraîche eller minska mängden marinad för att få den mildare. Provsma!

• Morötter

Morötterna tvättas och skalas, skär dem i stavar eller skivor. Lägg dem i en kastrull och håll på vatten så det täcker dem, koka tills de är mjuka ca 5-10 minuter, sila sedan av dem.

- Smält smör och socker i en kastrull och lägg i dem kokta morötterna och rör om, när de är glansiga tas de upp och serveras varma. Det går även utmärkt att servera dem enbart kokta i lättsaltat vatten utan smör.

• Kantareller

Borsta och rensa svampen, skär den i mindre bitar. Skölj svampen hastigt i en sil. Hetta upp smör i en stekpanna och lägg i svampen. Är kantarellerna mycket fuktiga kokar det först ut vatten ur dem, de blir lätt förvållda. Stek kantarellerna gyllenbruna, salta och peppra efter behag och servera varma.

• Potatis

Potatisen tvättas och skalas, skölj väl. Låt potatisen ligga i kallt vatten tills den ska kokas. Skölj eventuellt potatisen en extra gång, håll på nytt vatten och

tillsätt saltet. Låt potatisen koka sakta tills den är mjuk (ca 20-30 minuter beroende på potatissort), håll av vattnet och servera varm.

- Servering
- Skär upp köttet i skivor, servera med såsen, kokt potatis, morötter, stekta kantareller och vinbärsgelé.

Le Ville di Antanè

Valpolicella Ripasso Superiore, 2018

Italien, Venetien, Valpolicella

Kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, körsbär, kanel, svartpeppar, mogna jordgubbar, salvia, pomerans och choklad

