

Vin till stekt rådjursfilé

VILT. Vin till stekt rådjursfilé kräver ett smakrikt, rött och festligt vin då rätten är mer än vanlig vardag. Vi har valt en röd Bordeaux som levererar precis det vi söker efter av kärnig rödblå frukt, struktur och kraft samt en nypa ceder och tobak.

Festligare rätt är svår att tänka sig än den stekta rådjursfilén. Passar höstfest eller varför inte till Nyår.



Vin som passar till rådjursfile

Château Belgrave 2012 (3925)

Bordeauxslott, Haut-Médoc Frankrike, 389 kr

Druvor: 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% petit verdot.

Smaken är fyllig av mogen mörk frukt, bred och kärnig i tonen, strukturerad, lät tobakston samt ceder- och fatinslag.

Omdöme: Årgång som rankas högt av många. Söta röda undertoner breddar smakspektrat.

Betyg: 4

Alternativa vinförslag, ett rött vin i liten flaska samt ett budget-vin-val.

1. Château Plantier Rose Cru Bourgeois 2014 (3626)

Saint-Estèphe Frankrike, 130 kr för 375 ml.

Smak: Medel/fyllig. Fruktig, mörk ton, tydligt stram med lätt viol, svarta vinbär, choklad och kaffe och cigarr. Suveränt vin med bordeauxvinets karaktär av bl a tobak. Ungdomlig frukt och tydliga fat gör sig bra till mat, gärna lamm om ni inte lagar denna rådjursfilé.

Betyg: 4+

2. Ktima Kir-Yianni Yianakohori Hills 2014 (2850). BESTÄLLNINGSSORTIMENTET.

Kir-Yianni Estate, Makedonien Grekland, 114 kr

Druvor: 50% xinomavro, 30% merlot, 20% syrah

Smak: Medel/fyllig. Röd frukt, kärnig ton, örter och kryddor, inslag av läder, nypon och fat.

Omdöme: Nyanserad, läcker och personlig.

Betyg: 5

RECEPT | Stekt rådjursfilé | 4 portioner

600 g rådjursytterfilé

Bakade endiver

4 endiver

5 hela enbär

10 hela svartpepparkorn

1 msk flytande honung

Selleripuré

1 rotselleri

4 dl grädde

1 msk smör

salt

Enbärskrydda

40 g rostad lök

5 enbär

2 kvistar timjan

2 dl matolja

svartpeppar

Övrig

4 stora, hårda vita champinjoner

12 blåbär

5 dl kalvsky

1 gul lök

renset från rådjursfilén

salt

Gör så här

Rådjur

Portionera rådjursfilén i fyra bitar. Salta och peppra och bryn snabbt i smör, i en panna. Baka i ugnen på 150 grader till en innetemperatur på 45 grader. Låt köttet vila minst 15 minuter. Bryn sedan snabbt igen i färskt smör i varm panna och tranchera.

Bakade endiver

Baka endiverna i vacuumpåse med enbär, svartpeppar och honung på 95 grader ångugn, 1 timmer och 15 minuter. Låt sedan svalna. Dela dem på längden och lägg i kall panna som smorts med matolja

och sedan strötts med lite strösocker. Sätt sedan pannan på spisen och stek långsamt tills endiverna är gyllenbruna och karamelliserade.

Selleripuré

Skala sellerin och skär den i tärningar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten. Koka upp grädden och mixa sedan med sellerin i termomixer till helt slät puré och smak av med salt. Rör på slutet i smöret.

Enbärskrydda

Värm oljan till 190 grader. Friter timjankvistarna, plocka de gröna bladen och lägg på torrt papper. Hacka enbären och blanda med rostad lök och timjan. Smaka av med salt och svartpeppar.

Rådjursky

Stek rådjursrenset hårt i en stekpanna. Strimla löken och karamellisera i botten på en kastrull. Tillsätt rensset, slå på klavskyn och koka cirka 5 minuter. Låt stå och dra i minst 1 timme. Koka inte längre, annars kommer rensset att lösa upp sig och skyn bli grumlig. Sila sedan och reducera till bra konsistens och smak. Smaka av med salt. Garnera med skalade, rivan champinjoner och delade blåbär.

Recept och bild:

Mattias Dahlgrens Bästa, från skaldjurspaella till pyttipanna. Norstedts