

Vilt med gräddkockt kål, bondbönor, pommefondant, kapris och timjansky

Portioner: 4 st

Ingredienser:

- 600-800 g mörkt viltkött (t ex filé eller innanlår)
- 500 g brysselkål, ansad och delad
- 3 dl vispgrädde
- 500 g bondbönor, förvällda och skalade
- 1 gul lök, skalad och finhackad
- 1 pkt bacon, strimlat
- 2 msk viltfond, koncentrerad
- 0,5 dl vitt vin
- 2 dl vatten
- 2 msk kapris, sköljda
- 1 citron, pressad
- 0,5 kruka timjan, fint hackad
- salt och grovmalen svartpeppar
- maizena till redning
- smör och rapsolja till stekning och sås
- POMMES FONDANT
- 4 bakpotatisar, skurna i jämna fyrkanter
- 5 dl olivolja
- 2 kvistar färsk timjan
- 2 klyftor vitlök, skalade och delade
- salt och vitpeppar



Gör så här:

Salta och peppra köttet, stek i lite rapsolja och smör cirka tre minuter på varje sida.

Lyft ur köttet och lägg på en tallrik. Häll vin, vatten och fond i stekpannan, reducera skyn till hälften och tillsätt citronsaft efter smak. Red skyn lite med maizena och vatten om så önskas.

Koka upp skyn och vispa ned 50 gram smör samt tillsätt kaprisen och den hackade timjanen vid servering.

Pommefondant

Salta och peppra potatisen och placera i en ugnsfast form. Slå över olivoljan, lägg i timjankvistarna och vitlöken. Baka i 150 grader varm ugn tills de är mjuka, cirka 45 minuter.

Lyft försiktigt upp potatisen och låt rinna av på galler. Stek potatisen gyllene i stekpanna innan servering.

Spar oljan i en burk i kylan, så kan du åter-använda den.

Gräddkockt kål

Koka upp grädden, tillsätt brysselkålen och sjud tills kålen är klar.

Smaka av med salt och peppar, red eventuellt med lite maizena utrört i vatten.

Tänk på att inte koka för länge, kålen får gärna ha lite spänst kvar.

Bondbönor

Stek baconstrimlorna och löken i stekpanna, tillsätt bondbönorna och en klick smör.

Låt bönorna bli varma.