

Krondyr

med svampe bagt i butterdej, rød spidskål og pebersauce

- 800 g krondyrsmørbrad /600 g krondyrfilet
- 125 g bacon
- 1 stk knoldselleri
- 100 g røde druer
- 2 stk æbler (Filippa)
- 1 bundt bredbladet persille
- 1 stk rødt spidskål
- 500 g svampe
- 2 stk skalotteløg
- 4 fed hvidløg
- 4 plader butterdej (med smør)
- 1 stk æg
- 4 dl rødvin
- 2 dl vildtfond
- 0,5 l piskefløde
- 125 g smør
- 1 lille dåse syltede grønne
- Madagaskarpeberkorn
- timiankviste
- olie/smør til stegning
- olivenolie
- balsamico
- sort peber
- salt



Krondyr: Skær de nederste 3-4 cm af den tynde ende af fileten af og gem det til svampepakkerne. Del det store stykke i 2 lige store stykker og brun dem på alle sider 2-3 på en meget varm pande i lidt olie og smør - smid et par kviste timian på panden sammen med et 2 fed hvidløg og lad dem steges med under processen. Læg de brunede stykker på en passende ovnfast bakke og krydr med masser af sort peber samt salt. Steg den i oven i 2x6 minutter ved 185°C - dvs. først 6 minutter så ud og trække 12 minutter og så i ovnen igen i 6 minutter og træk 12 minutter (eller brug et stegetermometer og steg til en kerntemperatur på 55-56°C. Husk igen at lade stegen trække mindst 12 minutter)

Svampe pakker: Hak alle svampene groft og skær den lille rest af kødet ud i tern af 2x2 mm sammen med bacon - rist svampe på en pande i smør sammen med finthakkede skalotteløg og 2 fed hvidløg. Når al væden er fordampet tilsættes kød og bacon og der ristes videre til det hele er lækkert og brunet. Tilsæt 1 dl rødvin og kog ind tilsæt nu 1 dl piskefløde og kog igen ind til al væden er kogt næsten helt væk. Smag til med salt og peber og køl massen af. Når massen er kølet af lægges en klat på en plade butterdej som rulles stramt omkring den - luk pakken med lidt vand i enderne og pres dem godt sammen. Strøg lidt sammenpisket æg på og bag dem i ovnen ved 185°C i 12-15 minutter til de er gyldne. (den resterende masse gemmes til spidskålen)

Pebersauce med grønne Madagaskarpeber: Kog panden hvor kødet er brunet på af med rødvin og sigt det ned i en gryde. Tilsæt syltede grønne Madagaskarpeberkorn fra dåse samt lagen de ligger i og tilsæt vildtfond (evt. snydeterning) og kog det lidt ind. Tilsæt fløde og lad nu saucen simre til den opnår en passende tyk konsistens. Smag den til med lidt salt og korrigér evt. farven med en lille smule kulør. Pisk 125 g kold smør i saucen lige inden du serverer den - og kog dem igennem i 2 minutter mens du pisker som en gal. SLUK OG SERVER!

Røde spidskål: Flæk spidskål og del den i 4-6 stykker afhængig af størrelse. Læg dem i et ildfast fad. Kom den overskydende svampe/vildt stuvning over kålen og dryp lidt olivenolie og god balsamico over. Sæt det i ovnen og bag det i 12-15 minutter

Selleri/æble/drue: Skræl knoldsellerien og skær det ud i tern af 2x2 cm. Steg dem på en pande i lidt smør og olie til de er gyldne på alle sider - tilsæt lige inden de er færdige fine tern af æble og halverede druer (uden sten) og hakket bredbladet persille. Smag til med salt og peber.

Anretning: Som vist på billedet. Skær de 2 stykker fileten ud i hver 6-8 pæne stykker og anret med selleri og druer - server saucen, butterdejspakkerne og kålen ved siden af.

