



Rødvinsmarineret hjortefilet med timianbagt knoldselleri og rødvinsauce.

Mængde:

4 personer

Ingredienser:

600-800 g hjortefilet

1 lille, skiveskåret porre

Salt

Krydderiblanding, lige dele: Timian, rosmarin, dild, basilikum, oregano, merian.

Marinade:

2 dl rødvin

2 spsk. citronsaft

1 tsk. krydderiblanding

Sauce:

2 tsk. salt

250 g smør

1 dl fløde

peber

Timianbagt knoldselleri

1 (pæn stor) knoldselleri

4 spsk. olivenolie

1 tsk. salt

2 tsk. tørret timian

Fremgangsmåde:

Marinaden blandes. Kødet trækker 4-6 timer i marinaden i køleskab. Kødet tages op af marinaden og afdryppes. Kød og porreringe brunes i gryde ved kraftig varme, ca. 10 minutter. Kødet vendes jævnligt. Der krydres med salt og krydderiblanding.

Kødet steger færdig ved svag varme i ca. 15. minutter. Tages op og trækker i 15 min. inden servering.

Marinaden hældes i gryden og koges kraftigt i 5-8 minutter. Så skrues ned til jævn varme og fløden kommer i. Smages til med salt og peber. (Saucen kan evt. jævnes lidt, hvis den er for tynd).

Umiddelbart før servering piskes det kolde smør i.

Timianbagt knoldselleri:

Skær al skrællen af knoldsellerien og skyl den. Skær i mundrette stykker. Kom stykkerne i et smurt ildfast fad dryp med olivenolie og fordel salt og timian på alle selleristykkerne. Bag i en 200° forvarmet ovn i 20 minutter eller til selleri stykkerne er møre.

Server evt. groft flütes til.