

Alle opskrifter er til fire personer

Mange synes, at det er synd at jage og skyde dyrene, men jagt er og bliver naturpleje. Det, der er synd, er den måde, hvorpå vi meget ofte behandler dyrene på deres vej mod vores middagsborde. Og så er det ikke mindst synd at snyde sig selv for en af efterårets helt store delikatesser. **Af Rasmus Kjær. Foto: René Riis.**



# dus med dyrene

## HAREFILET ROYAL MED ÆBLEPURÉ OG STEGT FOIE GRAS

- 2 harerygge – eller en hel hare
- 1 l kærnemælk
- 10 enebær
- 1 grankvist – eller rosmarin
- Olie til stegning
- ½ l kalve- eller vildtsky
- 1 spsk. cognac
- 2 spsk. rød portvin
- 25 g bitter chokolade – min. 85 %
- 2 spsk. svineblod til jævning – kan udelades

Læg haren i kærnemælk med knuste enebær og grankvist natten over for at tage den lidt harske vildtsmag. Skyl kødet godt, og lad det dryppe af på et klæde. Partér haren i store stykker med ben, og brun dem godt i lidt olie. Læg kødet i en bradepande, og tilsæt vildtsky. Dæk kødet med alufolie, og braiser det i ovnen ved 160 grader i ca. 30 minutter, indtil ryggen er rosa. Lad bov og køller

braisere videre i ovnen, indtil kødet slipper benet. Afkøl kødet i kogelagen, tag det derpå op, og pluk det i store stykker. Indkog skyen, og smag den til med cognac og portvin, og monter med revet chokolade. Til sidst tilsættes blodet, så saucen jævnes – herefter må den ikke koge mere! Vend kødet i saucen, og skær ryggen op i medaljoner. Anret haremedaljonerne med æblepuré og stykker af stegt foie gras.

### Æblepuré: 4 røde æbler

Bag æblerne i ovnen ved 160 grader i alufolie, til de er helt møre. Det tager ca. 1 times tid. Purér herefter de lune æbler gennem en sigte.

### Stegt foie gras: 4 skiver foie gras a 70 g Salt Peber

Steg skiverne på en varm pande i eget fedt, og krydr med salt og peber.



## DYRERYG GRILLET MED SVAMPE OG KIRSEBÆR OG EN SAUCE GASTRIQUE

- 6-800 g dyreryg uden ben
- 400 g skovsvampe efter sæson og pengepung
- 1 skalotteløg
- 100 g kirsebær (evt. syltede eller frosne fra sommeren)
- Olivenuolie til stegning
- Salt
- Peber
- 1 lille bdt. purløg

Kødet grilles og steges derefter færdigt i ovnen ved 160 grader i ca. 15 minutter, til kødets centrumtemperatur er 58 grader. Lad derpå kødet hvile i 10 minutter inden udskæring. Rens svampene, og

steg dem hurtigt i olivenolie. Tilsæt pillede, finthakkede skalotteløg og kirsebær. Krydr med salt og peber, og tilsæt skåret purløg. Servér kødet straks sammen med en varm sauce gastrique.

### Sauce gastrique: 2 spsk. rørsukker 1 tsk. sorte peberkorn ½ dl kirsebæreddike ½ l vildtfond 50 g smør

Sukkeret brunes let, og peberkornene knuses groft og tilsættes. Indkog med kirsebæreddike, og tilsæt til sidst vildtfond. Indkog saucen til 3 dl, og monter med smør. Kom saucen gennem en finmasket sigte.



### SKOVDUE STEGT MED SYLTEDE KARTOFLER OG BRÆNDT CITRON OG GRÆSKARPURÉ MED VANILJE

- 4 skovduer
- Smør til stegning
- Olivenerolie
- Salt
- Peber

Brun duerne i smør og olie. Krydr med salt og peber. Steg duerne færdige i ovnen ved 160 grader i ca. 12-15 minutter – de skal være rosa indeni, når de er færdige. Lad derpå duerne trække i 5 minutter, inden de skæres fra benet og serveres oven på syltede kartofler og brændte citronbåde med en græskarpuré til.

- Syltede kartofler:
- 4 store bagekartofler
- 2 dl andefedt

- 2 hvidløgsfed
- Timian
- 1 citron – usprøjtet

Udstik kartoflerne, og kog dem halvt møre i andefedt (gem lidt) tilsat upillede hvidløgsfed og frisk, rensede timian. Brun derpå kartoflerne på en pande i resten af andefedt, sammen med citronbåde.

- Græskarpuré:
- 2 vaniljestænger
- 1 lille græskar
- Salt
- Andefedt

Skær græskarret i tern uden skind og kerner. Kog ternene møre i lidt vand med salt og vanilje. Fjern vaniljestængerne. Blend græskarret til puré, der smages til med lidt andefedt.

### VILDTCONSOMMÉ MED TRØFFELFYLDTE PROFITEROLES

- 1 l kraftig vildtbouillon
- 2 æggehvider til klaring

Bouillonens klares ved at røre æggehviderne omhyggeligt ud i den, og derpå langsomt koge den op. Rør konstant, men forsigtigt i gryden med en dejskraber, så æggene ikke sætter sig i bunden og brænder på. Når suppen næsten koger, vil æggehviderne koagulere omkring urenhederne i bouillonens, og suppen bliver gennemklar. Sigt forsigtig suppen gennem et klæde, og kog den så igennem. Og sigt igen. Servér vildtconsommeen med trøffel fyldte profiteroles.

- Profiteroles-dej:
- 80 g smør
- 2 dl vand
- Salt
- 100 g mel
- 2 æg (delt i blommer og hvider)
- 50 g parmesan

Kog smør og vand med lidt salt ved lav varme. Tilsæt mel under kraftig piskning, stadig over lav varme. Rør dejen, indtil den slipper grydens kant. Tilsæt æggeblommer, og tag så gryden fra varmen. Når dejen er lillefingerlun, vendes stift-piskede hvider i sammen med revet parmesan. Form dejen til små kugler på størrelse med en nød. Læg små toppe af dej på bagepapir på en bageplade, og bag dem ved 180 grader, indtil de er soufflerede og gyldne. Afkøl dem.

- Trøffel fyld:
- 1 lille trøffel
- 1 lille skalotteløg
- 100 g svampe
- fx champignoner
- Smør til stegning
- 1 spsk. rød portvin
- Salt
- Peber

Hak trøffel, pillet skalotteløg og rensede svampe. Rist det hele i lidt smør. Tilsæt portvin, og indkog til en lun puré, der smages til med salt og peber. Kom fyldet i de færdigbagte vandbakkelser.





|||||

-----

**FASAN BARDERET  
MED SORTFODS-  
SPÆK OG  
SALTSYLTEDE  
CITRONER**

-----

**2 fasanhøns**  
4-6 saltsyltede  
citronbåde  
20 tynde skiver  
sortfodsfedt,  
lardo eller  
saltet spæk  
Peber

det har brug for, så det ikke bliver tørt, mens den sænkede temperatur sørger for at kødet bevarer saftigheden under stegningen).

**Saltsyltede  
citroner:**  
8 citroner  
– usprøjtede  
1 dl sukker  
2 dl havsalt  
6 dl vand

Fyld fasanen med saltsyltede citroner. Læg de tynde skiver spæk over bryst og lår, krydr med peber, og bind fasanen op med garn, så den holder formen og spækket på plads. Sæt fasanerne i ovnen ved 225 grader, og sænk så temperaturen til 160 grader (den høje starttemperatur giver fedtet mulighed for at smelte og derved kødet det fedt,

**Udstyr:** Et stort sylteglas

Skær citronerne i kvarter. Kog sukker, salt og vand igennem, og hæld væden over citronbådene. Hæld på glas, der lukkes tæt og stilles køligt i minimum to måneder. Herefter er de ikke længere bitre og kan bruges til fars, salater, gryderetter – og som her til at give aroma til fjerkræ.