

Kryddstekt hjort med karamelliserad rödvinbärssås, trattkantarellcreme och ostglacerad mandelpotatistimbal

900 g hjortytterfilé
6 skivor bacon
1,5 tsk salt
1 tsk vitpeppar

200 g röda vinbär
½ dl socker
5 dl vatten
1 ½ msk kycklingfond
75 g smör

900 g mandelpotatis
2 dl grädde
ca 2 dl getost ca 200 gram
2 ägg
½ tsk salt
2 krm vitpeppar
2 msk smör

Ca 300 gram färska trattkantareller
50 g smör
1-2 scharlottenlökar
3 dl vispgrädde
salt, peppar

Sätt ugnen på 100 grader. Putsa hjortköttet fritt från hinnor, linda in i bacon fäst med tandpetare. Hetta upp en stekpanna och bryn köttet runt om. Krydda med salt och vitpeppar. Ställ in pannan i ugnen ungefär 45 min eller tills en innertemperatur på 55 grader uppnåts.

Koka upp vattnet blandat med kycklingfonden. Smält sockret ljusbrunt i en kastrull. Tillsätt den heta buljongen och koka upp. Tillsätt bären och låt det hela sjuda ca 30 minuter. Sila av bären och vispa ner smöret klickvis i såsen, red eventuellt av med beurre manié, sjud därefter såsen några minuter, smaka av med salt och peppar.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala potatisen och riv den fint på rivjärn eller med salamander fint. Lägg i en bunke. Blanda i grädde, smula eller riv i osten, blanda i ägg, salt och peppar. Rör ihop till en smet.

Smörj timbalformar med smör eller använd en muffinspanna.

Fördela potatissmeten i formarna.

Ställ formarna i en långpanna med vatten.

Grädda potatistimbalerna i 30-40 minuter i mitten av ugnen.

Ta ut och låt svalna något.

Du kan servera dem i timbalformarna eller skära runt kanterna och vända upp dem på serveringsfat eller tallrik.

Hacka svampen och löken. Fräs tillsammans i en panna. Slå på grädden och låt såsen puttra tills den tjocknar. Smaka av med salt och peppar.