

Medaljon af hjorteryg/kronstyr med syltet svampe, flæskesvær, beder, knuste kartofler og salvie sky

180 gr kød pr person
olie, salt og peber

250 gr bøgehatte
1 1/2 dl eddike
1 stk skalotteløg
2 fed hvidløg
75 gr sukker

Flæskesvær

75 gr flæskesvær
75 gr hasselnødder
1 spsk timianblade

Beder

800 gr beder
salt og olie
1/2 dl piskefløde
stanniol

Kartofler

600 gr små kartofler
50 gr smør
timianblade

Sky

2 stk skalotteløg
olie og salvieblade
1 spsk honning
1/2 dl mørk balsamico
1/2 l mørk fond
50 gr smør
salt og peber

Rens kødet, skæres ud i medaljoner, brunes af i olie, krydres med salt og peber.

Ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 200 g i ca 8 min hviler i ca 5 min, dækkes til med stanniol.

Rens bøgehatte, pil skalotteløg og hvidløg, hakkes fint. Kog eddike, sukker og løgene op og hæld den varme lage over svampene, lad det trække til det skal bruges.

Flæskesvær. Hasselnødderne ristes af på en tør pande, fjern skallerne. Blendes med flæskesvær og timianblade og sættes til side.

Beder. Skyl bederne, skæres igennem, pensel med olie, drysses med salt, pakkes i stanniol og sættes i en forvarmet ovn ved 200 grader i 3/4 til 1 time. Skær skallen af og skær 6 pæne stykker, lunes ved servering. Resten af bedeme blendes med lidt fløde, smages til med salt og peber. Ved servering lunes op, kommer i en sprøjtepose.

Kartofler. Vask kartoflerne, koges i vand til de næsten er møre, lad dem trække færdig. Ved servering lunes op hæld vandet fra, knuses let, kom smør og timianblade i og vend næsten halvdelen af bøgeblade i.

Sauce. Rens løg, skæres i tern, sautes af i olie med salvieblade, kom honning i og vendes, tilsæt mørk balsamico og koges ned, kom fond på, koges ned til ca 3 dl, sigtes. Ved servering piskes med koldt smør, smages til med salt og peber