

*Endnu en lækkerbissen fra Stasevang Dyrehave:*

### **Marineret Hjortegullasch til 6 personer**

Ca. 1,5 kg. Hjortekød. Brug bovked til daglig brug og kølle ved gæstebud

#### Marinade:

5 enebær  
3 stk. hele allehånde  
1 stk. laurbærblad  
1 ½ stk. rødløg i kvarter  
ca. ½ l rødvin (kødet skal dækkes)  
1 gulerod i skiver

#### Til Bruning:

4 spsk. smør  
350 gr. små skalotteløg  
3 spsk. Mel cirka  
4 dl. Fond / bouillon  
1 lille bæger (150 ml) 38% cremefraiche  
salt og peber  
knust enebær

Dette er en glimrende gæsteret. Den bliver næsten kun bedre af at blive lavet dagen før serveringen. Det kan være en lettelse, når man står alene om en middag.

Kødet skæres i 2 cm store terninger. Kom dem i skål eller plastpose og fordel krydderier, løgkvarte og gulerodsskiver imellem. Hæld vinen ved, så meget at kødet er dækket. Lad kødet stå i køleskab natten over. Tag så kødet op af marinaden og lad det dryppe godt af – evt. på køkkenrulle.

Brun kødet i smørret i en stegegyrde, derefter brunes de pillede skalotteløg. Tag løgene op. Hæld 3 dl af den siede rødvinmarinade ved. Kog igennem ved god varme nogle minutter. Hæld bouillon i. Lad retten snurre under låg, til kødet er godt mørt. Kølle ca. ½ time, bov ca. ¾ time.

Kom løgene i de sidste 5 minutter af kogetiden. Resten af marinaden kan evt. hældes i, hvis man synes. Kom cremefraiche i og jævn evt. retten yderligere til tilpas konsistens. Smag til.

Anret i forvarmet halvdybt fad.

Serveres med f.eks. kartoffelmos, råstegte kartofler, alm. Kartofler og grønne bønner. Svampesalat smager dejligt dertil.

#### Svampesalat med druer.

375 gr. små champions delt I kvarter  
2 ½ spsk honning  
1 ½ pillet appelsin i små stykker  
200 gr grønne druer halveret og udstenet  
200 gr blå druer halveret og udstenet

Tørrist svampene i ca. 5 minutter i varm og tør gryde, mens der røres hele tiden. Tilsæt honning, lad den smelte, vend så appelsinstykker og druer i. Smag til med lidt salt og peber. Skal laves i sidste øjeblik, må ikke stå og simre, så bliver den våd og udsmattet

*Ane Marie*