

En kongelig opskrift på krydderstegt dådyr:

Dette er opskriften på hovedretten ved Kronprins Frederik og Mary's bryllup. Opskriften er hentet fra:

<http://www.dr.dk/nyheder/kongehuset/fakta/article.jhtml?articleID=169473>

INGREDIENSER for 8 personer:

Krydderstegt dådyr:

Ca 1400 gr dådyrfilet, pudset vægt klaret smør

Dådyrsauce

6 dl kraftig dådyrfond

1 spsk honning

1 dl balsamisk blommeeddike

80 gr koldt smør i tern

Enebær, allehånde, kommen, koriander, rosmarin, timian, ingefær

Rissolée kartofler

1 kg nye kartofler klaret smør bredbladet persille

Ærter "parisienne"

400 gr nye ærter(vægt uden bælg) 16 perleløg 3 hjertesalat 1 dl hønsebouillon

80 gr smør bredbladet persille

Sauterede morkler "poulette"*)

1 kg morkler, rensset vægt

Champignonvelouté: Afpuds fra morkler Evt lidt marksvampe 4 dl hønsebouillon 20 gr smør 20 gr hvedemel 1 æggeblomme ½ dl piskefløde muskatnød knust peber citronsaft –og skal timian

FREM GANGSMÅDE:

Dådyrsauce

Rist krydderierne i gryden, uden fedstof. Kom honning i og lad den karamelisere let. Kom blommeeddiken og reducer til konsistensen er sirupsagtig. Passer gennem en sigte og monter med koldt smør. Smag til med salt, peber og blommeeddike.

Sauterede Morkler "poulette"

Bring bouillon i kog med svampene. Lad det simre 20 minutter. Sigte svampene fra. Kog ind til 2 dl.

Smelt smørret, drys hvedemelet i og bag igennem et minuts tid. Tilsæt den varme svampebouillon, piskefløde, timian, citronskal og knust peber under fortsat piskning og kog igennem et par minutter. Sauce skal have konsistens som en tyk mormorsauce. Sigt gennem en fin sigte. Leger med æggeblommen og vend morklerne i. Smag til med citronsaft salt og peber.

Nye rissolée kartofler :

Hak persille fint.

Skrab kartoflerne. Kom dem i en gryde med 1,5 spsk salt per liter. Bring det hele i kog. Lad kartoflerne kog 8 minutter og herefter trække 8 minutter. Tag dem op. Lad smørret bruse op, kom kartoflerne og steg dem gyldne, kom finthakket persille ved, smag til med salt og peber.

Ærter "parisienne" :

Pil løgene. Fjern yderblade fra salaten. Pil de inderste blade fra hinanden. Bag løgene 8 minutter ved 180 grader. Pil skallen af. Bring bouillon i kog. Kog den lidt ind. Tilsæt smør hvorefter den ikke må koge mere. Kom nu i hurtig rækkefølge, først ærter, dernæst løg og hjertebladene i. Vend det hele rundt når ærterne er møre. Smag til med salt og peber. Parfumer med fine persilleblade og evt en smule fintrevet citronskal.

Krydderstegt Dådyrfilet :

Krydr dådyrfileterne med salt og peber (og evt vildtkrydderier) og brun det godt af i det klarede smør. Steg fileterne færdige på panden (medium-rare) umiddelbart før serveringen da konsistensen ellers kan blive levret i smagen.

Anretning

Del kødet i otte portioner. Anret på varme tallerkner. Hæld dådyrsaucen omkring. Garner med ærter, kartofler og morkler.

De klassiske poulette-morkler iflg escoffier laves ved at integrere en veloutésauce og lys fond med champignonfond, hvorefter æggeblommer blandes i, sauce parfumeres med citronskal, muskatnød og knust peber og den samlede sauce reduceres under jævnlig omrøring og passerer gennem et klæde indtil den hænger ved træskeen.

Opskriften her er en forenklet udgave.

