



Grillet Rådyrkølle m. urter og hvidløg 4 personer

Grillede rodfrugter, røget vildt glace, bål mos og brændte balsamico svampe

Grillet rådyrkølle m. urter og hvidløg:

1 rådyrkølle udenbenet
300 g blandede rodfrugter (selleri, pastinak, gulerødder osv.)
3 fed hvidløg
50 gr. smør
Salt og peber
1 stor kvist rosmarin
1 stykke butcher paper (Sølvpapir kan dog også bruges)
Kødsnor eller nåle

Krydr rådyrkølle med salt og peber
Snør/saml den med snor eller nåle
Brun rådyrkølle direkte varme og pak den derefter ind i butcher paper m. urter, smør, hvidløg og rosmarin
Steg den færdig ved indirekte varme ved ca. 160 grader til den når en kernetemperatur på ca. 54 grader
Tag rådyrkølle af og lad den hvile under et viskestykke i pakken i ca. 20 min
Server m. glace, grillede rodfrugter, svampe og bålmos – se kommende uddybning

Røget vildt glace:

Rådyrafpuds (de rester, der er fra udenbenet kølle, senere mm)
Lidt oksebouillon
Rodfrugt rester så som skræl og toppe vand
Lidt majsstivelse
Saft fra kødet
Salt og peber
Montér med lidt smør

Brun afpuds fra rådyr på grillen sammen med urterester
Kom det i en alubakke med oksebouillon og dæk det tilmed vand
Lad fond koge i min 1 time
Sigt og reducér fond til 1/3 del
Jævn let med majsstivelse og smag til med saft fra kød, salt og peber
Montér (rund af) med lidt smør

Grillede rodfrugter:

700 gr. rodfrugter
Lidt olie
Salt og peber

Skræl rodfrugter og skær dem i skiver på ca. 1 cm. på langs
Grill dem godt af på direkte varme
Skær dem i mindre stykker og bland med olie
Smag til med salt og peber
Bag færdig til de er let møre

Bål Mos:

6 store bagekartofler
Smør efter smag
Piskefløde efter smag
Salt
Peber
Sølvpapir

Pak bagekartofler ind i sølvpapir og læg dem i grillen
Bag dem ved 160-200 grader til de er møre
Løft risten og kom kartofler ned ovenpå gløderne
Lad dem bage videre der til de får lidt sorte pletter på skrællen inde i pakken
Tag kartofler af og pak dem ud
Hak kartofler groft med skræl og mos dem
Smag til med smør, fløde, salt og peber

Brændte balsamico svampe:

250 gr. svampe efter eget valg
Balsamico creme (Tyk balsamico)

Børst svampe af for jord (Vask dem ikke, for så kan de ikke brænde)
Brænd svampe hårdt til de er let branket.
Skær svampe i skiver og vend dem med balsamicocreme og bag dem ca. 10 min. i en alubakke