



## Rådyr filet A´la Smoke it all med Applejack glace 4 personer

*Grillet grønkål salat med saltede beder, grillede syltede rødløg, brændt rosenkål, Jonah Blacksmith honning glaserede nødder, røget rodfrugt chips samt rødbede/tranebær kompot*

### Rådyr filet A´la smoke it all:

2 stk. Rådyr filet ca. 600g  
Bacon i skiver 200 gr  
Salt og peber

Puds rådyrfilet af for sener, krydr med peber og lidt salt  
Svøb i bacon og grill ved indirekte varme med røg ved ca. 130 grader til en kernetemperatur på 52-54 grader  
Tag filet af grillen og lad den hvile i min. 20 min  
Skær fileten ud i ca. 1,5 cm tykkelse og glaser skiverne med Appel Jack

### Apple Jack Glace:

2,5 dl. god æblemost  
100 gr. sukker  
Jack Daniels old. No 7

Kog æblemost og sukker op  
Lad siruppen simre og reducere til det halve  
Køl siruppen af og tilsæt Jack Daniels efter smag

### Grillede Syltede Rødløg:

2 rødløg  
2 dl. æbleeddike  
2 dl. Sukker

Del rødløg i kvarte og grill dem hårdt til de er let branket  
Kog æbleeddike og sukker op og put rødløgene i  
Lad dem trække min. 1 time (kan holde lang tid på køl)

### Glaserede valnødder:

100 gr. valnødder  
1 stor spsk. Jonah Blacksmith honning (Lyng) eller anden honning  
½ dl. vand  
Lidt havsalt

Kog honning, vand og havsalt sammen i en alubakke på grillen til tynd karamelsauce  
Tilsæt nødder og grill indirekte et par minutter under låg  
Afkøl inden servering

### Letsaltede beder: (Crudités)

1 stor gul bede i meget tynde skiver  
1 stor bolche bede i meget tynde skiver  
2 dl. vand  
2 tsk. Salt

Bland vand og salt og tilsæt bede skiverne  
Lad dem trække min. 1 time

### Brændt rosenkål:

150 gr. rosenkålsblade  
Salt  
Sukker  
Æbleeddike

Brænd rosenkålsblade til de får brankede kanter  
Sylt let med lidt eddike, salt og sukker efter smag

### Grillet grønkålsalat:

500 gr. hele grønkåls blade  
Dressing:  
¼ l fløde  
Syltede sennepskorn  
Æbleeddike  
Salt, sukker og peber

Skyl grønkålen og grill over flammer meget kort til lidt de bliver lidt sort i kanterne  
Fjern stokken og snit kålen groft  
Pisk fløden let og smag til med sennepskorn, eddike, sukker, salt og peber  
Vend kål og dressing sammen og server med beder, nødder, rødløg og rosenkål

### Røgede rodfrugt chips:

100 gr. blandede rodfrugter (selleri, gulerødder, pastinak, persillerod) i tynde skiver  
Lidt olie  
Salt

Varm olien i en høj alubakke på grillen til en temperatur på 160 grader  
Frittér rodfrugterne mens grillen kører med lidt røg til de er gyldne  
Dryp af på et stk. køkkenrulle

### Rødbede/ Tranebær kompot:

1 dl. revet rødbede  
1 dl. tranebær  
1 dl. Vand  
½ dl Honning  
Salt og peber.

Rødbede, tranebær, vand og honning kommes i en alubakke eller gryde  
Kog det langsomt sammen til en kompot og smag til med salt, peber og evt. mere honning