

Oppskrifter fra restaurant Credo Kulturuka 2009

"Vitello tonato"

Indrefilet av hjort brunes i jernpanne glaseres godt med smør hvitløk og timian. Stekes ca 5 min på 160 grader C i ovn og hviles på rist. Skjæres i tynne skiver. Rå tunfisk skjæres i tynne skiver.

Majones lages på en eggeplomme, litt rødvinseeddik og 1 dl kraftig olivenolje. Garneres med høvlet parmesan, kapers, friterte mandler og frise salat.

Hjortepølse

Hjortekjøtt males mellomgrovt og tilsettes ¼ finmalt svinespekk. Kok aprikoser i fruktig hvitvin og avkjøl. Hasselnøtter ristes i ovn og skoldes. Kjør hjortekjøtt, spekk og salt i en kjøkkenmaskin til den er seig (farsen må ikke være for kald ca 14 grader). Spe med hvitvin. Tilsett finhakket timian, aprikoser og nøtter. Smak til med rista sort pepper, litt hvitløk og chili. Stapp farsen i svinetarm, snurr opp og la henge til tørk på kjøll i 2 døgn. Posjer pølsene ved 64 grader i ca 15 min, avkjøl. Snitt pølsene forsiktig og stek ved middels varme.

"Hjortegryte"

Hjortelår, nakke og bog skjæres i passe biter. Brun av kjøttet godt i en stor gryte sammen med hel småløk og hel sjampignon. Tilsett usaltet smør og ha på hvetemel. Dekk med like mengder rødvin og vann. La koke forsiktig til kjøttet er mørt. Tilsett litt kremfløte og smak til med salt og pepper. Posjoner opp i tallerken og dryss over grovrevet pepperrot.

Trondheim 2. mai 2009
Trond Åm