



**VILT OCH FÅGEL**  
—  
**RECEPT**

## 109

## HÖNS MED RIS OCH CURRY

Görs godast på förbrukade hönor. Ett smakrikt kött. Kräver lite längre koktid än kyckling. Rester av köttet som inte stuvats går bra att riva i strimlor och blanda med majonnäs eller dansk remoulade för att sedan använda som smörgåsmat.

1 kokt höna  
1 gul lök  
1 rött äpple  
3 msk smör  
3 msk gult currypulver, ”curry Madras”  
2 msk vetemjöl  
2 dl hönsbuljong  
3 dl grädde  
Salt

01.  
Lägg hönan i en rymlig kastrull tillsammans med lök, lagerblad, lite salt och vitpepparkorn. Låt sjuda tills den släpper från benet vid låret.

02.  
Låt hönan svalna något. Plocka ner köttet i mindre bitar.  
03.  
Fräs lök och äpple i en kastrull med smör och curry, pudra över vetemjöl. Späd med hönsbuljongen från koket, håll på grädden och låt bli en simmig sås.  
Lägg det plockade köttet i såsen och värm på.

## 110

## HARE

1 hare  
1 morot  
1 gul lök  
Persiljekvist  
3 dl vispgrädde

01.  
Stycka haren i lår, rygg, revben, hals och bogar. Ta bort så mycket hinnor som är rimligt, utan att gå miste om värdefullt kött.

02.  
Krydda med salt, vitpeppar och malda enbär. Bryn alla styckningsdetaljer, lägg över i en stekgryta. Slå på vatten så att det täcker. Låt koka tills köttet är mört, cirka 2 timmar.

03.  
Lyft upp alla köttbitar, plocka av köttet från benen. Koka ner skyn, smaka av den. Passera såsen, red av vid behov.

## 111

## LUFTTORKAT KÖTT

Norrländsk pata negra (som är en spansk, lufttorkad skinka). Torkas på våren då luftfuktigheten är som lägst.

1 rulle av älg  
1 liter 5-procentig saltlag, kokt och nedkyld

01.  
Dela rullen på längden. Rimma köttet i 5 dagar.

02.  
Häng på ett skuggigt, luftigt ställe under perioden mars

till maj, då det är som torrast. En vägg i nord- eller västläge är bäst.

03.  
Färdigt att äta efter en vecka. Håller tills det är uppätet. Förvara i kyl.

## 112

## RÖDKÅL

Passar bra på julbordet, vid gåsamiddagen eller till isterband och stångkorv.

1/2 rödkålshuvud, strimlat  
2 rödlökar, skivade  
1 rött äpple, tärnat  
3 msk smör  
1 dl mörk sirap  
4 msk svartvinbärsgelé  
3 dl rött vin  
1-2 msk rödvinsvinäger  
3 dl buljong  
Kryddnejlika, anis, lagerblad, kryddpeppar, vitpeppar  
Salt  
Smör

01.  
Stek rödkålen i smör tills den blir glansig. Lägg i rödlök och äpple, rör om och låt det svettas ett par minuter. Salta och krydda kålen med kryddorna.

02.  
Häll på rödvin, buljong och sirap. Låt rödkålen småputtra i 30 minuter på svag värme. Rör om då och då.

03.  
Vätskan ska nästintill ha kokat in i rödkålen. Behövs det mer vätska så går det bra att späda med mer buljong.

04.  
Smaka av med rödvinsvinäger och svartvinbärsgelé. Vid servering är det gott att ”smöra upp” rödkålen med osaltat, rumstempererat smör.



## MÅRTEN GÅS

En gång i tiden blev påven i Vatikanen rasande över frigående gäss. Påven införde en årlig slakt i november. På något vis har denna tradition smugit sig upp till Skåne, där den fått fäste.

Mårtensafton infaller 11 november. En skånsk tradition som är en hyllning till gåsen, en verkligen fin råvara. Menyn, som består av svartsoppa med krås, gås med tillbehör och skånsk äppelkaka, lämnar ingen gastronom oberörd. Svartsoppan får med sin kraftiga kryddning gommen att uppleva extas. Att tillreda en gås för denna högtid är själva definitionen av vad vi idag kallar "zero waste". Den extravaganta äppelkakan avrundar middagen. Du behöver inte tänka på vickning efter denna middag.

Svartsoppa: se eget recept sid 97

Krås: se recept nedan

Gås: se nedan

Skånsk äppelkaka: se eget recept sid 299

1 hel gås

2 gula lökar

10 katrinplommon

Savojkål

Äpplen i klyftor

Salt, vitpeppar, timjan

Gåsasås:

Steksky från gåsen

Fett från gåsen

Gåsfond

Vetemjöl

Lite gåslever och smör

En skvätt rödvin och konjak

01.

Blötlägg plommonen i vatten.

02.

Plocka ut krås och använd som tillbehör till svartsoppan (se separat recept).

03.

Plocka ut överflödiga fettklumpar i gåsen. Smält fettet i en kastrull på låg värme, precis under kokning. Sila och använd till stekning av potatis.

04.

Skär av halsskinnet från gåsen, spara för att senare använda till gåsleverkorven.

05.

Krydda gåsen med salt och peppar. Klyfta lökarna och äpplena, lägg på ugnsplåt tillsammans med gåsen och plommonen i en ugnform. Lägg gåsen på en ugnsplåt och ugnstek på 220 grader tills innertemperaturen 56 grader uppnås. Ös gåsen under stekningen.

06.

Gåsasåsen: Fräs vetemjöl i gåsfett till brun färg. Tillsätt spad, sky och gåsfond till en god sås. Som espagnole (nämns i såsavsnittet).

07.

Smaka av såsen med lite rött vin och konjak. Montera med hackad gåslever och ett par smörklickar.

08.

Servera med råstek brysselkål (gärna smaksatt med lite socker), stekt kulpotatis, rödkål och grönsakerna från stekningen av gåsen.

Kråset: Muskelmage

Koka mör i gåsbuljong. Hugg sedan upp i bitar.

Hjärtat: Putsa hjärtat, salta och stek hårt i stekpanna till 50 grader innertemperatur.

Skiva tunt.

Halsen: Koka mör i gåsbuljong. Skiva sedan upp.



## HARE, TJÄDER, VILDAND OCH RIPA

Viltet måste hänga för optimal smak. Vid styckning av viltkött blir det putsbitar över. Laga en skogspytt av dessa tillsammans med potatis, lök, kantareller och några deciliter grädde som får binda ihop allt mot slutet i samma stekpanna. Hare kan tillagas på samma sätt som vildand och ripa. Harsadeln kan med fördel stekas rosa.

**TJÄDER**

Skär loss lår och bröst.

Bräsera klart.

Stycka loss köttet.

Tillsätt enbär

Arrangera fint, servera med svartvinbärsgelé och rundstekt potatis.

**GRYTA PÅ RIPA**

**ELLER VILDAND**

Trattkantareller

Eau de vie

Rönnbärsgelé (sid 70)

Grädde

Smör

01.

Helstek ripan: Bryn i en stor kastrull med lök. Häll i lite konjak och smula över trattkantareller.

02.

Lägg på lock och låt koka tills ripan är mör och släpper från benet, cirka 20 minuter.

03.

Plocka upp från grytan och skär loss köttet. Koka ner såsen och tillsätt grädde samt lite smör mot slutet.



## TJÄLKNÖL

Maträtt som kom till av misstag när en fryst älgstek skulle tinas i ugn över natten och glömdes bort. Köttet blev torrt, men lades i saltlake över den följande natten. På samma sätt går det väldigt bra att tillaga andra detaljer som till exempel hjärta. Dagen efter att hjärtat legat i saltlagen läggs det i en röklåda och röks en halvtimme. Resultatet blir ett smörgåspålägg för gudar.

1 kg älgstek, fryst

01.

Lägg den frysta älgsteken i ugn på 58–60 grader över natten.

02.

Koka upp en saltlag (cirka 5 procent) på 2 liter vatten och

1 dl salt tillsammans med en skivad lök, ett par enbär och lagerblad

03.

Låt steken ligga ytterligare 1 dygn i saltlag. Skiva köttet tunt.



## GÅSLEVERKORV

0,5 dl rundkornigt ris  
2,5 dl mjölk  
1 liten gul lök, finhackad  
2 msk smör  
Salt  
1 gåslever, cirka 150 g  
100 g magert kött, fläsk eller fågel  
2 msk russin  
Mejram  
1 krm epice (sid 261)  
2 äggulor  
1 dl grädde

01.  
Sveta löken i smör. Lägg i det rundkorniga riset, rör runt, salta lite, håll på mjölken och låt koka till en gröt på låg värme i cirka 20 minuter. Behövs det så späd med lite vatten. Kyl ner gröten.

02.  
Mal kött, russin och lever till en smet. Blanda med det kalla riset, tillsätt två äggulor, sirap och grädde under omrörning. Smaka av smeten med ytterligare salt och epice.

03.  
Stoppa färsen löst i gåshalsen, knyt igen på bägge sidor med bindgarn. Färsen är så pass lös att ingen korvspruta behövs, det går bra att använda en spritspåse.

04.  
Sjud korven cirka 30 minuter i gåsbuljong, låt kallna, skiva och servera till svartsoppan.

*Blir det färs över eller om gåshals-skinnet skulle vara för kort eller skadat så går färsen även bra att stoppa i vanligt korvfälster.*



## FYLLED HARE

*När skogen och dekadensen möts får vi denna jaktdoftande anrättning med anor från 1775. Här presenterar vi fylld hare med blodsås "Lièvre à la royale".*

1 hare  
1 bit rotselleri  
1 schalottenlök  
1 flaska rödvin  
200 g puts från hare  
100 g späck  
100 g varmrökt sidfläsk  
Lever och hjärta från haren  
1 klyfta vitlök  
2 msk svart tryffelbressyr  
2 msk tryffeljuice  
Crepinette  
2 msk konjak  
1 ägg  
2 skivor vitt bröd  
Rosmarin  
1 rejält matad gåslever  
Salt, peppar  
Rödvin från marinaden  
Kalvfond  
Harblod  
Ytterligare konjak  
2–3 msk smör

Dag 1:  
Bena ur haren, marinera över natten i rödvin.  
Rimma gåslevern i 20 gram salt per kilo lever.

Dag 2:  
Blötlägg 2 skivor vitt formbröd i mjölk.  
Skär ut 4 skivor gåslever, lägg i kylan.

01.  
Forma resten av levern till en korv, lägg åt sidan.

02.  
Mal puts från hare, sidfläsk och inälvor till en fin färs. Blanda med tärnat späck, ägg och tryffelhack, smaksätt med salt, vitlök och konjak.  
Blanda färsen och tillsätt sedan det uppblötta, urkramade brödet. Arbeta ihop till en färs.

03.  
Lägg upp haren på en skärbräda, bred över färsen. Lägg gåslevern i mitten av haren, rulla ihop haren och klä in den i crepinette.

04.  
Bind upp haren med bindgarn. Låt den sedan sjuda i rödvinet från marinaden tillsammans med en viltfond som fått koka på skrovet från haren.

05.  
Lyft upp haren efter 45 minuters kokning, låt den svalna något. Reducera kokspadet tills 5 dl återstår. Dra kastrullen åt sidan, montera i blodet från haren och lite smör.

06.  
Skiva haren i generösa bitar. Häll blodsås över. Garnera med halstrad gåslever och hyvlad tryffel. Servera gärna med en god potatispuré (sid 232), med ett par extra klickar smör.



## VARMRÖKT RÖDING

*Nyffiskad röding som tillreds i en röklåda, exempelvis ABU-rök.*

1 röding  
Salt  
Alspån och enris  
ABU-rök

01.  
Rensa fisken, torrsalta över natten.

02.  
Skölj av och torka fisken torr. Placera fisken på galler. Fyll röklådan enligt

instruktionerna, tänd, lägg ett par kvistar enris ovanpå spånet. Lägg på locket.

03.  
Varmrök tills köttet släpper från benet (cirka 20 minuter). Ät och njut.

*Serveras förlagsvis med skarpsås, kall kokt potatis och skivad rödlök på knäckebröd.*

## 119

## VILTSKAV

Receptet är skrivet utifrån att skaven täljs från en fryst köttbit. Idag finns viltkött att köpa i nästan alla frysdiskar. Här kommer två olika varianter på skav. Om det senare förslaget väljs rekommenderar vi endast den gräddkokta varianten. Köttet ska vara tunt skuret. Det enklaste sättet är att ta en halvtinad köttklump och tälja tunna skivor med en kniv. Det är inte den snällaste behandling du kan ge din kniv, men den går att bryna och resultatet är väl värt besväret.

Mängderna i receptet kan få vara lite levande, ta de proportioner som du tycker passar. Till exempel 400 g kött, två lovar kantareller, en lök, en skvätt kalvfond och 3 dl grädde.

## VARIANT 1

Kött (ren, rådjur eller älg)

Svamp

Grädde

Kalvfond

Lök

Lite majsena

Salt, peppar, malda enbär,

timjan och rosmarin

01.

Bryn köttet i smör, krydda med salt, enbär, timjan och rosmarin. Lägg åt sidan.

02.

Stek svamp tillsammans med lök i samma stekpanna. Deglacera med lite kalvfond, låt koka upp, håll i grädde. Koka till

simmig konsistens, red eventuellt med lite majsena utrört i vatten.

03.

Lägg i viltköttet och koka upp. Servera med kokt potatis och rönnbärsgeleé eller rårörda lingon.

## VARIANT 2

Viltkött, av hög kvalitet

Smör

Salt och peppar

01.

Stek köttet på hög värme, servera omgående med mandelpotatispuré och rårörda lingon.

## 120

## VARMKORV PÅ VILDSVIN

Kallas även wienerkorv eller frankfurter.

600 g vildsvinskött

200 g griskött

200 g späck

18 g salt

3 g nitritsalt

3 g torkad grönpeppar

2 g mejram

1 g muskot

2 g vitpeppar

200 g is

Fårfjälster

Rökspån

01.

Frys vatten till is. Lägg fjälster i blöt. Tärna köttet i jämnstora bitar anpassade efter köttkvarn.

02.

Mortla kryddorna. Blanda kryddorna och salterna med det tärnade köttet och låt det ligga i frysen cirka 30 minuter, tills köttet är riktigt kallt.

03.

Mal köttet genom den finaste skivan på köttkvarnen.

04.

Krossa isen till snö i matberedare. Lägg isen i frysen så länge.

05.

Lägg den iskalla färsen i matberedare, mixa cirka 1 minut, tillsätt isen lite i taget så att färsen hålls riktigt kall. Max 4 grader plus. Gärna kallare. Upprepa tills all is matats in i färsen och den är homogen.

06.

Fyll smeten i vattensköljda fjälster och gör så långa korvar som önskas.

07.

Varmrök korvarna på 75 grader till 60 graders innertemperatur. Koka upp lättsaltat vatten och sjud korvarna till 72 graders innertemperatur. Kyl ner wienerkorvarna i iskallt vatten.

08.

Vid servering koka upp en korvlag med lagerblad, kryddpeppar, skivad gul lök och salt. Låt korvarna sjudas varma i lagen.

09.

Servera i korvbröd med egengjord senap och ketchup, rostad lök, pressgurka och en rejäl klick skagenröra (sid 69), gärna med löjrom i röran.

## 121

## TUPP I VIN

*Oavsett om det är en ungtupp eller en gammal förbrukad avelstupp som inte har de bästa förutsättningarna att vara bruklig som människoföda så gör denna metod råvaran till en festmåltid.*

1 kyckling  
200 g sidfläsk  
300 g smålökar  
10 champinjoner  
Rosmarin  
Rött vin  
Vatten  
Smör  
Salt, svartpeppar  
3 msk konjak

01.  
Marinera kycklingen i rödvin över natten, helt täckt.

02.  
Stycka kycklingen i åtta delar, alltså bröstet delade i två delar och låren delade i två delar. Spara skovet. Bryn på skrovet.

03.  
Lägg det brynta skrovet i en rymlig gryta, håll på vinet som kycklingen marinerat i till-

sammans med lagerblad, rosmarin. Täck eventuellt med lite vatten. Låt fonden småkoka i en timme.

04.  
Bryn under tiden på kycklingbitarna, fläsket, champinjoner och smålökar i smör. Varva allt det brynta i en gryta, sila över fonden från kyckling-skrovet. Låt allting sjuda i cirka 20 minuter.

05.  
Lyft upp kycklingen och grönsakerna ur såsen. Smaka av med salt och peppar samt eventuellt lite mer rödvin.

Red såsen med majsena till simmig konsistens. Tillsätt konjaken. När såsen fått god smak, blanka av den med ett par matskedar smör, lägg tillbaka köttet i såsen och låt det bli varmt.

## 122

VILD PIGGVAR  
MED PEPPARROT

*Baka piggvaren hel i ugnen.*

*Det här är snudd på en religiös handling att tillaga.*

1 stor piggvar  
Fleur de sel  
Nybrynt smör  
Kokt mandelpotatis  
Smörslungade ärtskidor  
Nyriven pepparrot  
Plockad dill

01.  
Baka piggvaren hel i ugn på cirka 150 grader, tills piggvaren släpper från benet och köttet är vitt. Inner-temperatur vid benet cirka 42 grader.

02.  
Koka potatisen i ordentligt saltat vatten. Låt den ånga av i god tid innan piggvaren är klar i ugnen. Håll den varm under lock så länge.

03.  
Bryn smör i en kastrull tills det blir gyllenbrunt och doftar hasselnötter. Håll genast upp smöret i ett nytt kärl för att smöret inte ska fortsätta bryna. Vill du vara på den säkra sidan kan du ställa kärlet med brynt smör i ett större kärl med kallt vatten. När smöret är under 120 grader har det slutat bryna.

04.  
Förväll sockerärter i lätt-saltat vatten. Plocka dillen och låt den ligga i en skål. Poängen med detta är att det ska vara enkla och rena smaker. Man ska känna piggvarens rena fina smak som gör den till kungen bland fiskar. Avsluta med nyriven pepparrot på toppen.