

Hjortfärsbiffar

4 personer

600 g hjortfärs
4 st schalottenlökar
1 msk finhackad rosmarin
1 st skiva torrt vitt bröd
1 dl vispgrädde
1 st ägg
3 msk dijonsenap
salt och nymald svartpeppar
efter smak smör.



Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smör. Låt löken kallna.
Blanda färsen med lök, smulat bröd, rosmarin, grädde, ägg och senap.
Krydda med salt och peppar.
Forma 8 biffar och stek dem i smör några minuter på varje sida.

Rödvinbärschutney

5 dl rensade röda vinbär
1 st finhackad röd chili (utan kärnor)
1 msk äppelcidervinäger
1 dl socker
Koka upp vinbär, chili och socker.
Låta småkoka tills chutneyn blir tjock.

Timjan och rödvinssky

2 st schalottenlökar
3 dl rödvin
några kvistar timjan
2 msk socker
2 dl viltfond
smör
Skala och finhacka lökarna. Fräs dem mjuka i smör med sockret.
Häll på på vin och låt koka in till hälften. Tillsätt fonden och låt sjuda en kvart.
Servera hjortfärsbiffar, vinbärschutney och sky med rostad nypotatis