

Råvildthjerte ... og rosenkålspuré med brunet smør og salat af rå rosenkålsblade

Af Thomas Rode



Ingredienser

- 400 g rosenkål*
- 75 g brunet smør (smelt smørret i en kasserolle ved moderat varme, indtil vandet er kogt væk og vollen/bundfaldet er karamelliseret i smørret og det dufter nøddeagtigt)
- Citron
- 2 stk. rådyrhjerter
- 1 skalotteløg, pillet
- Olivenolie

Fremgangsmåde:

*Pil de yderste grove og grimme blade af rosenkålene og kassér dem. Skær roden af og pil herefter alle de lysegrønne blade af, så du til sidst står med det lyse »rosenkålshjerte«. Gem bladene. Der skal ca. være 50/50 hjerte og blade.

Halvér rosenkålshjerterne og kom dem i en kasserolle og dæk dem med koldt vand. Kog dem op og hæld vandet af. Gentag dette 5-6 gange.

Kom rosenkålshjerterne i en glasblender og blend, til du har en helt glat og cremet puré af det brunede smør og lidt citronsaft. Smag til med salt og friskkværnet sort

peber. Denne proces tager ca. 5-6 minutter. Hold derefter puréen varm.

Puds rådyrhjerterne af for de værste sener, flæk dem og skyl dem for at fjerne evt. blodrester. Marinér hjerterne med salt og friskkværnet peber samt olivenolie og grill eller steg dem ganske kort ved høj varme i ca. 3 sek. på hver side. Lad hjerterne hvile et par minutter, inden de skæres i tynde skiver.

Snit eller hak skalotteløgene ganske fint.

Vend de strimlede hjerter, rosenkålsbladene, skalotteløget med olivenolie og citronsaft og krydr efter med salt og friskkværnet peber.

Anret puréen på varme tallerkener og kom de marinerede hjerter og rosenkålsblade herover. ★



Ekstra info

Du kan naturligvis sagtens stege hjerterne mere, hvis du ikke bryder dig om at spise dem rosa. Dog risikerer du, at de bliver seje, tørre og uinteressante at spise.

Du kan pifte salaten op med hasselnødder, valnødder eller pinjekerner. Også merian, oregano og bredbladet persille ville klæde retten.