

Den gastronomiske del af jagtrejsen

SOM REJSENDE JÆGERE har vi ofte mulighed for at smage på det nedlagte vildt efter jagten. En chance, som de fleste af os griber. Der er således mulighed for at smage på adskillige eksotiske arter gennem et langt liv som troføjæger. Det kan være alt lige fra bjørn og oryx over gemse, muflon og sæl til forskellige varianter af fuglevildt.

Det er klart, at vi som rejsende jægere de fleste gange ikke selv kan benytte hele dyret, men kødet værdsættes efter vi er rejst igen af outfittere, ansatte og lokalbefolkningen på destinationen.

Foregår jagten inden for EU's grænser samt i Norge, Island, Schweiz, Andorra, Liechtenstein eller San Marino er det muligt at hjembringe kød til eget forbrug, fra de dyr der nedlægges. Dog advarer Fødevarestyrelsen stærk imod at hjembringe kød fra vildsvin fra lande med Afrikansk svinepest.

For at bringe jagtrejsen helt til sin ende, omfavner vi også i TROFÆ det gastronomiske element og har bedt jægeren og mesterkokken Thomas Rode om opskrifter på vildtretter, der kan inspirere medlemmerne.

Målet med disse retter er, at de skal være overkommelige for den gennemsnitlige hyggekok at lave. De er derfor ikke voldsomt komplicerede at lave, så vi håber, I vil bruge dem. Opskrifterne kan også findes på vores hjemmeside www.nordisksafariklub.com under medlemsiderne.

I dette nummer bidrager Rode med en opskrift baseret på en af de mest skattede vildtarter i Skandinavien, både hvad angår jagten og i køkkenet – *ELGEN*. ★



Sauté af elginderlår

Med nye kartofler, rød miso og bacon

Af Thomas Rode

Forret til 4 personer



Kød

- 7-800 g elginderlår, skåret i ensartede strimler
- Chipotle chili eller røget paprika
- Olivenolie
- 1 fed hvidløg, pillet og fint snittet
- 1 kvist rosmarin, bladene
- Flagesalt

Kartofler

- 800 g nye små kartofler, evt. skrabe om nødvendigt
- 200 g tørsaltet bacon, skåret i tern eller lardons
- 16 forårsløg, befriet for roden, de yderste seje lag og toppen
- Lidt af den grønne top fra forårsløgene, snittet fint
- 1-2 spsk. rød miso
- 1 cm frisk rød chili eller alternativt chiliflager
- 2-3 cl rødvinseddike eller sherry vineddike
- Olivenolie

Tilberedning af kød

Mariner det strimlede elginderlår med olivenolie, de plukkede rosmarinkviste, chipotle/røget paprika og flagesalt. Sauter i sidste øjeblik

kødet på en god, svær pande ganske kort, så det ikke begynder at koge, evt. gerne ad flere omgange. Lad det let blodige kød trække.

Tilberedning af kartofler

I samme pande kommer lidt mere olivenolie. Heri steges baconen gylde. Sænk temperaturen og tilsæt så først kartoflerne og lad dem sautere med 14-16 minutter alt efter størrelse. Tjek gerne at de er næsten møre. Tilsæt så forårsløgene og den røde miso samt ca. en halv dl vand. Krydr med salt og friskkværnet peber og sauter grøntsagerne netop møre.

Tilsæt kødet og stege saften, varm det hele igennem til kødet er rosa. Juster smagen med salt og peber og anret i et varmt fad. Drys med de snittede forårsløgstoppe.

Anretning

Server sautéen i et varmt fad og byd evt. en god grov spidskåls salat til.

