

UMAMI-KØLLE AF RÅVILDT

6-8 personer

1 dyrekølle af råvildt
(2 kg på ben)
10 enebær
4 rosmarin kviste
40 g blødt smør
2-3 fed hvidløg
Salt og peber

Puds dyrekøllen for hinder og sener. Knus enebærrene i en morter eller en minihakker. Vend det bløde smør med knuste enebær, finhakket rosmarin, presset hvidløg, salt og peber. Smør dyrekøllen med kryddersmørret, og læg den på en rist over en bradepande.

Du kan også bruge andre former for smag i smørret eller en færdig rub (krydderblanding).

Steg dyrekøllen i ovnen i 15 minutter. Tag kødet ud af ovnen, og lad det trække udækket i 10 minutter. Skru ovnen ned på 175 grader.

Sæt køllen tilbage i ovnen (evt. med et stegetermometer), og steg den i ca. 45-60 minutter, til en centrumtemperatur på ca. 62-65 grader.

Tag dyrekøllen ud og lad den stå på køkkenbordet og hvile udækket i 15-20 minutter. Skær kødet i tynde skiver og server evt. med Waldorfsalat eller Bagte baconæbler (se evt. JAGT, Vildt & Våben nr. 52, Marts 2021 eller på Heyhunting.dk under vildtopskrifter).

TIP OM STEGETIDER:

Steg gerne dyrekølle på ben, da det giver kraft og smag til kødet. Hvis det kniber med ovnpladsen, kan du evt. skære skaffet fra eller udbene køllen.

Efter at dyrekøllen er brunet af, steges den i 15 minutter pr. 500 gram dvs. ca. 1 time for en dyrekølle på ca. 2 kg, til en centrumtemperatur på ca. 65 grader. Husk at lade kødet hvile på køkkenbordet i 20-30 minutter, inden at det udskæres.



LAGUIOLE LÆKKERIER

Smukt værktøj (el. værter eller værtinder) skal ikke gemmes væk i køkkenet. Det gælder også for dette lækre forskæresæt fra Laguiole i oliventræ. Skær dyrekøllen for inde ved middagsbordet, og lad dine gæster tage direkte fra skærebrettet. Så bliver det ikke mere autentisk og direkte fra jord til bord! Vildt share-food når det er smukke. Laguiole forskæresæt fås hos Imerco og på coop.dk til Kr. 499,00



UMAMI I DÅSEN

Smokey Sally, Karl Otto og Wood Witch - lyder som den perfekte forbrøderbande! Men de er nu ganske brugbare og navne på bare nogle af de lækre krydderblandinger og rubs fra Mill & Mortar, som du nemt kan bruge til at tilføje din dyrekølle eller andre vilde retter lidt umami. Især Wood Witch som er udviklet specielt til vildt retter og stege, der med nelliker, allehånde, rosmarin og rosenpeber skaber en unik grundsmag. Krydderblandingerne fås i bl.a. Mad & Vin, Salling og Meny eller på millmortar.com til Kr. 54,50



ITALIENSK SMAGSBOMBER

Jeg kan spise umami med en ske - morgen middag og aften, specielt når det kommer direkte på glas fra Del Mastro, som er eksperter i italienske specialiteter. I de små buttede og smagsfulde glas gemmer sig salsa-cremer af Karl Johan svampe med valnødder, trøffel, soltørrede tomater eller artiskok. Brug dem som ren umami på små stykker ristet brød, under røget vildt eller vendt i god pasta med rester af stegt dyrekølle. De italienske smagsbomber på 90 g fås i specialbutikker, Salling, Meny eller Plantorama fra Kr. 39,95



UMAMI FOR ØJET

Der er ikke noget så lækkert som et vildt veldækket bord. Det får altså bare maden til at smage bedre - og man spiser jo med øjnene de første 5 minutter! Så dæk bordet med elegante knive og gaffler fra franske Laguiole, når der står vildt på menuen. Bestikket kommer i en smart gaveæske, der også kan bruges som opbevaring. Bestikket fås i træ, sort træ eller ibenholt, og som alt andet vildt af god kvalitet, så tæler bestikket ikke opvaskemaskine, men i stedet en kærlig varm opvaskebørste. Laguiole by Håws knive eller gaffler i æske á 6 stk til Kr. 599,00 hos Imerco ■