

Indbagt hjorteryg med kartoffelbåde og coleslaw

Ingredienser til 4 personer:

-

600 g hjorte rygfilet
200 g champignon
4 skiver blåvand spegeskinke
1 rulle butterdej
1 æg
1 tsk dijonsennep
1 dl vildtfond
2½ dl madlavningsfløde
Salt og peber

Fremgangsmåde:

-

Puds fileten af så den er fri for hinder, og skær den i fire lige store stykker, og krydder dem god med groft salt, hvor de gerne må trække i ca. 5 minutter.

Steg herefter fileterne ved høj varme, (gerne på en grillpande) i to minutter på hver side.

Hak champignon fint og steg dem godt på en pande.

Skær butterdejen ud i fire passende stykker.

Placer et stykke filet på hver sit stykke dej, og fordel lidt over halvdelen af champignon, over kødet og læg et stykke skinke over, hvorefter pakkernes lukkes og pensles med sammen pisket æg.

Stil pakkerne på en bageplade, og kom dem i ovnen hvor de bages i ca. 20 minutter ved 200 grader, til dejen er gylden og fast.

Kom de resterende champignon i en lille gryde, og varm dem op og tilsæt dijonsenneppen, som brunes med, til eddiken er væk.

Herefter tilsættes fonden og fløden, hvorefter fonden koges lidt ind, og sluttelig smages den til med salt og peber.

Serveres med kartoffelbåde og coleslaw