

Kokkelev Bastian Madsen præsenterer

Dyremédallions med pomme hasselback rodfrugter og vildtsauce til 4 personer



6 dyremédallions af 80 g. (skæres af dyremørbrad)
24 stænger rødbede
24 stænger pastinak
Rosenkål efter behov
12 mellemstore kartofler
1/2 l oksefond
Rosmarin
Salt og peber

Grønsagerne skyldes og klargøres. Kartofflerne skæres næsten helt igennem, brug evt. et grillspyd til at stikke igennem så du ikke skære for langt. Pensles derefter med olie og krydres med salt og peber evt. lidt hvidløgssalt, hvorefter de bages i ovn ved 175 Grader i ca. 30 til 45 min. Rosenkålen kan, som på billedet, pilles så det kun er de små blade, dog kan man også bruge hele rosenkål. Derefter skæres rødbederne og pastinakkerne i stave. 3 gryder med vand og salt sættes til at koge.

De klargjorte dyremédallions brunes på pande med lidt fedtstof. Husk at panden skal være meget varm.

Efter afbruning koges panden af med oksefond, afkoget hældes i en gryde med rosmarin og skal så simre i ca. 10 min. Derefter sigtes saucen og jævnes af, evt. med snowflake. Dyremédallionerne sættes i ovnen i ca. 9 - 10 min, mens dyremédallionerne er i ovnen koges rødbeder, pastinak og rosenkål til de er møre, husk rosenkål ikke skal koge ret længe i forhold til rødbede og pastinak. Herefter kan retten anrettes.

Velbekomme!



Kokkelev Bastian Madsen