

# Rådyrragout så englenerne synger...

Af Knud Erik Larsen

Ja nu er det så tid til at spise lidt sommerbuk hvis du har skudt en.

Du skal bruge.

Til 6 – 8 kuverter

1 Dådyrkølle på 2 – 2,5 kg. den jeg havde til rådhed vejede 2,25 kg.

Nye Danske kartofler

Nye danske hvide asparges

Friske bønner

Bacon i lange skiver

Tomater gerne nogen med meget lidt vandindhold

(klart DANSKE) jeg brugte nogen der hedder

San Marzano, de er fantastiske.

Frisk Mozzarella '

Økologisk smør

Selleri

Gulerod

Løg

Porre

Hvidløg

Timian (frisk)

Rosmarin (frisk)

Salvie (frisk)

Laurbær

Peberkorn

Flagesalt

Tomatpuré

Olivenolie (jomfru)

Kødsnor/garn

Evt. noget tynd kalve eller vildt fond, jeg brugte lidt over ½ flaske af Oscars vildtfond.

Salt, peber, tid og kærlighed

## DAGEN FØR:

Fjern nøglebenet fra køllen med en skarp kniv, du kan fint bruge din jagtkniv til det her arbejde. Følg herefter hinderne på køllens bagside, ned langs nøglebenet og rundt om det. Gør det samme videre ud langs skanken. Når hele benet er ude af køllen, så deler du den op i de naturlige dele, som er delt op med hinder. Brug fingrene og en lille skarp kniv, så du har delt køllen op i inderlår, klump, yderlår, lårtunge osv. og fjerner forsigtigt alle hinder, sener og andet afpuds, så du til sidst står med helt reelle rene stykker kød.



Slå nu knoglerne i stykker med en økse eller lignende, og brun det hele i af i en stor stegegryde i halvt olie og smør. Tilsæt også noget grønt i mindre stykker (selleri, gulerod, porre, løg, hvidløg) samt friske timian, rosmarin, laurbærblade, peberkorn og salviekviste, (spar nu ikke på noget af det. Vi laver smag).



Når det hele er godt og grundigt brunet af ved høj varme, så tilsætter du 3 l. vand eller tynd fond, jeg brugte ca. 2/3 flaske af Oscars vildtfond i husmørstørelse.

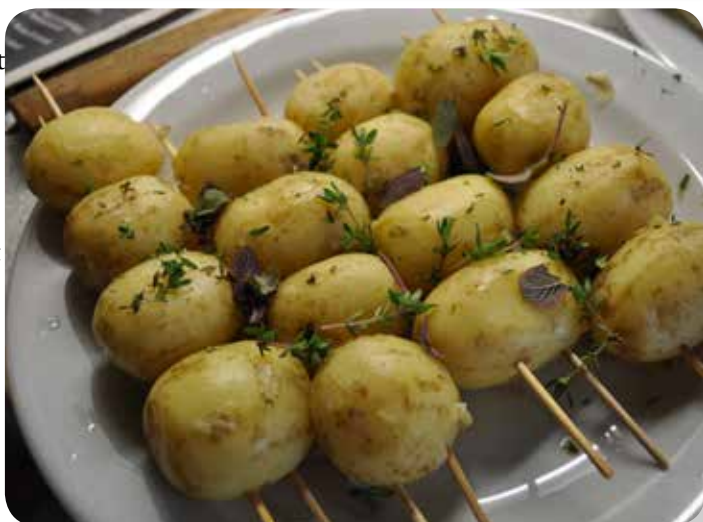
Nogen vil nok mene at en del af det restkød der bliver, kunne bruges til en lille ragout eller hakkekød, men nu laver vi altså stor smag.



Lad nu det hele koge stille og roligt i 3 – 4 timer, sigt fonden og kog den ind til der kun er ca. ½ l. tilbage og sæt på køl til næste dag.



Orden de nye danske kartofler, kog dem op i med lidt mere salt end du ellers ville have brugt, sluk når de koger, og lad dem trække i kogevandet 15 min. Hæld vandet fra, sæt kartoflerne på 2 pinde til hver kuvert, 2 for så drejer kartoflerne ikke rundt, og pindene må meget gerne have stået i blød, så brænder de ikke, sæt dem så på køl til næste dag.



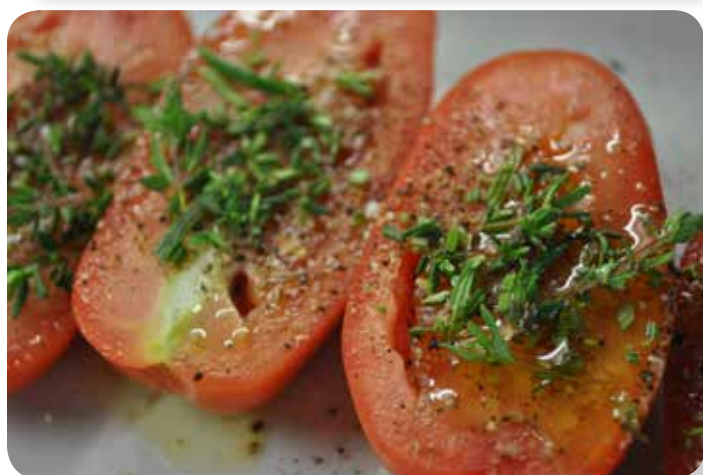
Bind friske kviste af timian, rosmarin og salvie fast rundt om kødstykkerne, sæt på køl til næste dag.



Skræl nogle store friske hvide Danske asparges, og knæk det nederste af, du kan fint koge endestykker og skræller med i din fond.



Flæk tomaterne, hvis det er alm. Tomater, på tværs, hvis det er de lange Marzano, så på langs, dryp med olivenolie, og drys dem med frisk finthakket timian og rosmarin samt lidt flagesalt og friskkværnet sort peber, bag dem i ovnen ved 100 – 110 g. 4 -5 timer eller 60 g. natten over.



Kog de grønne bønner 3-4 min. Skyl dem i koldt vand, lav så nogle små bundter som du omvikler med nogle lange stykker tørsaltet bacon, hold dem sammen med en pind, og stil på køl til næste dag.



SE!.. Nu bliver det jo rigtigt nemt at have gæster i morgen!

## PÅ DAGEN:

Tag dine vildtstykker ud af køleskabet i god tid, så de kan få stuetemperatur, men pas på fluerne.



Tænd din kuglegrill i god tid, mindst en time før du skal bruge den, brug rigeligt med kul eller briketter der kan give en god varme og tænd kun op i den ene halvdel af grillen.



Brun nu kødstykkerne over de varme kul, flyt ud til den side der ikke er tændt op, kødet skal ikke have ret lang tid, de mindste stykker 5 min. Det største 15 min. Tag stykkerne ud efter hånden som de er færdige, pak dem i stanniol og viskestykker, og lad så det hele hvile i mindst 20 min.



Imens griller du dine kartofler, som du har krydret med lidt af de friske urter, salt, peber og olivenolie, grill også de hvide asparges og bønnepakkerne med bacon.



Imens får du en anden til at koge din ½ l. vildtfond op, og piske en pakke kold smør i tern ind i fonden pisk hele tiden, til alt smør er opløst og det bliver en homogen masse.



Ret det hele an på varme tallerkner (synd at spise kold mad), en skive mozzarella på ½ tomater og en kvist basilikum, et bundt bønner med bacon, et kartoffelspyd, et par friskgrillede asparges, 3-4 skiver rosastegt saftig dådyrkølle og lidt af den fantastiske sauce.



GOD Fornøjelse og knæk og bræk



