



Vildtfrikadeller med hindbærcoulis



Frikadeller:

Det hakkede (vildt)kød røres sejt med noget salt. Salt og kød røres sammen til kødet bliver mere fast eller sejt. Derefter tilsættes mel/rasp i et forhold der svarer til ca. det kvarte af kødets omfang. Hakked eller revet løg, her kan man beregne et lille halvt løg pr. to personer. Laver man frikadeller til fire personer skal der altså et lille løg i farsen. To hele æg, og et par deciliter mælk røres i farsen til den er fast og ensartet.

Frikadellerne steges på panden og helst i smør.

Basilikumsovs:

En variant af den traditionelle persillesovs, hvor persillen er erstattet af basilikum. Hvad enten man anvender persille eller basilikum får man mest smag ud af krydderurterne hvis de får lov til at stå og trække i sovsen en halv times tid inden serveringen. Smørret smeltes forsigtigt uden det bliver brunt. Melet tilsættes og bages hurtigt op. Mælken tilsættes lidt efter lidt. den hakkede basilikum/persille tilsættes. Smag til med salt, peber og evt reven muskatnød.

Garnituren på billedet:

Nye små kartofler koges til de er næsten færdige og stilles til side. Spidskål skives i ca. en centimeters brede. Helt tynde forårsløg rengøres så de er så lange som muligt og flækkes. Først kommer de flækkede forårsløg på panden/wokken i hed olie. Efter et minut eller så tilsættes spidskålen, en håndfuld pr. to portioner, og efter yderligere et par minutter de kogte kartofler der får to minutter i varmen før det hele serveres.

Coulisen hældes over frikadellerne. Basilikum/persillesovsen serveres til garnituren.

Frikadeller kan laves af så godt som alt hakket kød. Grundopskriften er den samme, men varierer fra husstand til husstand og fra egn til egn. Hvis man plejer at lave frikadeller på en anden måde end den her beskrevne, så kan man sagtens gøre som man plejer – eller prøve noget nyt for en gangs skyld.

Er man bekymret for at vildtsmagen skal være for kraftig, så kan man blande det hakkede vildtkød op med hakket flæskekød, hakket kalv/flæsk eller oksekød. Der er faktisk frit slag.

Ingredienser til 4 personer:

Frikadeller	Coulis
500 gram hakket (vildt)kød.	250 gram hindbær
ca. 100 gram mel/rasp	et par spiseskefulde sukker.
2 æg	
ca. 2 dl mælk	Garniture
1 løg	1 bundt forårsløg – eller lignende.
salt	200 – 300 gram gode små kartofler
peber	Et kvart spidskål
smør	Olie

Sovs

ca. 15 gram smør
1 spiseskefuld mel
2 – 3 dl mælk
et bundt basilikum/persille
Evt. lidt revet muskatnød.

Hindbærcoulis:

Rensede og saftige hindbær overdrysses med sukker og står et par timer. Når sukkeret er opløst, blendes hindbærene eksempelvis med en stavblender. Den røde suppe der kommer ud af den omgang passerer gennem en sigte så alle de små nøder sigtes fra. Coulisen smages til med en smule citron- eller limesaft og den er klar. Bliver der noget til overs kan man sætte det i fryseren og omrøre hver time til det er helt frosset. Så har man den herligste hindbærsorbet...