



Mørt vildt på grillen



Ingredienser (4 personer):

700-800 g filet eller steg fra køllen (inderlår, klump eller yderlår)
Salt og hvidløgspeber

Marinade:

1 dl rapsolie
2 spsk. oyster sauce (østerssauce)
1 tsk. engelsk sauce
1 tsk. HP sauce

Forslag til grillede grønsager:

Aubergine, halve hvidløg, majsolber, peberfrugter, squash, grønne og hvide asparges.

DE MØRE STYKKE vildt er super lækre på grillen, de skal blot steges skånsomt. Fuglevildtet bør gennemsteges, men resten bør serveres med en rosa kerne, hvilket giver det mest saftige kød.

Til små stege er det anbefalingsværdigt at bruge stegetermometer, da de ikke skal have en kernetemperatur på mere end 58-62 grader. Er det steaks af vildt, steges de kort tid ved direkte varme, tæt ved gløderne, og stege, som skal have længere tid, steges ved indirekte varme, dvs. væk fra gløderne. Men de kan dog med fordel brunes lidt af ved direkte var-

me. Husk blot, at vildtkød bliver ikke mere mørt af at stege længe på grillen, det bliver blot tørt og kedeligt i stedet.

Fremgangsmåde:

1. Fjern eventuelle sener fra kødet, rør marinaden sammen, og kom den i en pose med kødet. Det marineres nogle timer i køleskabet.
2. Grill kødet, til det har en kerntemperatur på 58-62 grader eller ca. 20 minutter for stege og 8-10 minutter for fileten. Vend kødet af og til. Lad det trække 10 minutter, inden det skæres i passende skiver.

Grillede grønsager

Grønsagerne renses og skylles. De skæres i passende stykker og pensles med olie og krydres med salt og peber. Hvidløgene skæres igennem og pensles på skærepladen med lidt olie. Læg dem på grillen med skærepladen nedad først. Når de er passende stegt, vendes hvidløgene og lægges ud i kanten af grillen og steges færdig. Asparges er super lækre svøbt ind i bacon eller røget skinke.

Server gerne nye kartofler til, koldt smør og en lækker krydret creme-fraichedressing eller varm sauce.

Velbekomme!