

# Dyrekølle

En dyrekølle på omkring 2 kg har godt af at vekselsestege. Det tager tid, men det, man får ud af det, er smørmørt og lækkert.

Køllen gnides godt med salt og peber og lægges i en stegepose med:

2-3 skalotteløg

100 g svampe, eventuelt tørrede svampe, der forinden er opblødt

20 minutter i lunt vand

100 g bladselleri eller selleri, skrællet og skåret i grove tern

1 stilk rosmarin

3 laurbærblade

5 stilke timian og

5 hele, tørrede enebær.

50 g smør fordeles i klatter hen over kødet.

Varm ovnen op til 210 grader. Læg stegeposen med køllen og urterne i et ovnfast fad i den varme ovn. Efter 20 minutter tages fadet ud og dækkes med et håndklæde. Køllen står nu og trækker under håndklædet ude af ovnen i 15 minutter. Imens sænkes ovntemperaturen til 160 grader.

Efter 15 minutter stilles ovnfadet med køllen i ovnen igen - og således fortsættes med 15 minutter i ovn og 15 minutter ude indtil køllen har stegt + hvilet ude i 15+15 minutter pr. ½ kg.

Når køllen er færdig, hviler den mindst 15 minutter, inden den skæres fra benet og i skiver.

Serveres med ovnristet kartoffelmos.

8-10 portioner.

# Ovnristet kartoffelmos med gedeost

2 kg kartofler og

1 tyk skive selleri skrælles og skæres i grove tern, som koges i vand, der lige akkurat dækker.

1 stor timiankvist lægges i kogevandet.

Efter 20 minutter, eller når kartofler og selleri er absolut møre, hældes vandet fra og gemmes. Det skal bruges til sauce, se tip.

Kartofler og selleri moses med en elpisker eller lignende.

50 g flødeost tilsættes.

Smag til med salt og peber.

Læg mosen i et ovnfast, oliesmurt fad. Drys med rasp og dryp med olie og lad roligt kartoffelfadet vente, indtil 20 minutter før maden skal serveres. Nu stilles fadet i en 225 grader varm ovn, indtil mosen har fået en fin, lysebrun skorpe.

8-10 portioner.

## TIP

Sauce til dyrekøllen:

Hæld skyen fra stegeposen i en kasserolle sammen med kartoffel-sellerivandet.

Jævn eventuelt med Maizena og en smule fløde.

Smag til med salt, peber, sødt (fx ribsgele) og måske en smule mørk eddike.

Rødbeder og æble-sellerisalat se side 51 er fremragende til vildt!

Vekselsesteget er en god metode til alskens større stege.

# Fyldt fasanbryst

Skær brystkødet af en fasan. Bank kødet fladt med hånden og smør hvert stykke bryst med 10 g smør. Drys med friske timianblade og skyllet, hakket persille, 2 knuste enebær, salt og peber. Rul hvert bryst sammen og omvind det med 1-2 tynde skiver røget bacon. Luk rullen med et par kødnåle. Dette kan forberedes i god tid og stilles i køleskab.

Steg brysterne gyldne hele vejen rundt i nøddebrunt smør i en lille jerngryde. Sæt gryden i ovnen ved 175 grader i 20 minutter.

Klip resten af fuglen i store stykker til fasanfond.

Rist følgende ingredienser i 2 spiseskefulde olie, efter det er skåret i passende stykker:

1 skive røget bacon

1 spsk koncentreret tomatpuré

1 gulerod

1 løg

1 skive selleri

1 porretop

Hæld 1 l vand på

1 laurbærblad

3 peberkorn

2 enebær kommes i.

Suppen simrer 1 time, inden den sies og koges yderligere ind sammen med ½ dl portvin eller sherry, til der er omkring 2 dl tilbage.

Smag til med salt.

Skær hvert bryst ud på skrå i fire skiver og dryp med fasanfonden.

Spis selleri- og/eller kartoffelmos til.

2 personer.

