

MÅNADENS BILDER i samarbete med Minjakt.se

1:A
PRIS



MIN BÄSTA BJÖRNBILD. Bilden är tagen i Rättvik av Manollo Rodriguez från Leksand.

2:A
PRIS



LOKATT. Bilden är tagen av Erik Göransson, Hammarstrand. Lokatten är också skjuten i Hammarstrand.



RETURAREN. Bilden är tagen på egna jaktmarker av Mats Wintergren, Leksand.

VILL DU VARA MED OCH TÄVLA?

Gå in på minjakt.se och ladda upp dina egna bilder.

OBS! Vi förbehåller oss rätten att redigera bilden om det behövs.

3:A
PRIS



MORGONDIMMA. Bilden är tagen vid Edsken, en sjö i Hofors, av Lars Dandanell.



KAJA MED FASAN. Fotad av Maria Gester från Björkäng.

VINNARE I FOTOTÄVLINGEN är Manollo Rodriguez från Leksand. Han får en Burris-kikare och en årsprenumerering på Jaktmarker och Fiskevatten i pris.

ANDRA PRIS går till Erik Göransson, Hammarstrand, som får stöveln Högtryck från Tretorn.

TREDJE PRIS, den kamuflagemönstrade stöveln Forest från Tretorn, går till Lars Dandanell från Hofors.

HEDERSOMNÄMNING: Mats Wintergren, Leksand och Maria Gester, Björkäng.

Jakt sako **Tretorn** Min Jakt

JAKTMARKER & FISKEVATTEN 7 - 2008 www.jof.se

MÅNADENS RECEPT

PESTOFYLLD RÅDJURSYTTERFILÉ MED POTATISBAKELSE 4 personer

KÖTT OCH SÅS 500-600 g rådjursytterfilé 2 dl rödvin ½ buljongtärning 2 dl grädde, fet 1 msk soja 1 msk vetemjöl + lite vatten Salt och svartpeppar Smör	PESTO 50 gr hasselnötter 1 dl hackad persilja 1 vitlöksklyfta 1-1,5 dl hackade basilikablad 1 dl riven parmesanost ½ dl olivolja 1 ½ dl riven kokt potatis, kall Salt och svartpeppar
--	--

POTATISBAKELSER ½ kg potatis 2 äggulor 2 msk olja Salt och peppar	FYLLNING 2 äggulor 2 msk crème fraiche, fet 1 msk finhackad persilja Salt och peppar Metallformar typ mazarin
--	---

TILLBEHÖR 200 g förvillda trattkantareller Salt och peppar	GRÖNSAKER 200 g sockerärtor 200 g morötter Curry av stark typ
--	---

ATT GÖRA:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Hacka nötterna fint, gärna i en matberedare, tillsätt finhackad persilja, pressad vitlök, basilika, parmesanost och tillsätt olivolja droppvis och sedan i en fin stråle. Blanda sedan i den rivna potatisen till en slät massa. Smaka av med salt och peppar.

2. Dela rådjursfilén om den är hel i två delar. Tag en långsmal kniv och gör ett stick igenom på längden, använd ett brynstål eller fingrar för att göra hålet större. Fyll hålrummet i filén med peston, använd liten sked och fingrar.

3. Bryn filén snabbt i smör, krydda under tiden och låt den sedan kallna. Vispa ur stekpannan med 2 dl rödvin och buljongtärningen, sila och häll över i en såsgryta, tillsätt grädde, soja, mjöl utblandat med lite vatten och koka samman. Smaka av med salt och peppar. Detta går att göra dagen innan.

4. Skala och koka potatisen med salt. Pressa potatisen och blanda i äggulorna och oljan. Vispa med elvisp tills en fin konsistens erhålls, smaka av med salt och peppar. Spritsa potatisen i formarna, lämna ett utrymme i mitten för fyllningen

5. Blanda äggulor, crème fraiche, persilja, lite salt och peppar och fyll formarna. Detta går att göra dagen innan och förvaras kallt.

ATT GÖRA FÖRE SERVERING:

1. Stek filén ca 30-40 minuter. Efter halva tiden sätter man in potatisbakelserna i den nedre delen av ugnen.

2. Under tiden smörsteker man trattkantarellerna och kryddar med salt och vitpeppar.

3. Skala morötterna och skiva dem på längden i tunna skivor.

4. Hetta upp en stekpanna med lite olivolja, tillsätt curryn och fräs sockerärtor tillsammans med morötterna hastigt så att spänsten behålls.

Skiva upp filén i 2 cm tjocka skivor och placera på varma tallrikar, tag bort formarna på potatisbakelserna och placera allt på tallrikarna tillsammans med kantareller och grönsaker på ett vackert och smakfullt sätt. Skeda över med lite sås.

Serveras gärna med ett gott rödvin

Upplagt på minjakt.se av Jan-Erik Malmlov, Huskvarna