



VILTRECEPT

STAFFAN LINDSTRÖM (text) och TORBJÖRN BOSTRÖM (foto)

Recept och frågor om tillagning sänds till

Svensk Jakt, Viltreceptet, Skedhults säteri, 575 96 Eksjö.

Tre goda viltgrytor



Viltkött av alla slag passar utmärkt till grytor, det vet de flesta jägare. Men det blir lätt att man gör samma sorts gryta om och om igen. Här kommer förslag på tre lite annorlunda grytor.

COWBOYGRYTA

4 personer

400 g bog eller högrev av valfritt vilt, 1 medelstor gul lök, 1 röd chilifrukt, 200 g paprika i tre färger, 4 hackade vitlöksklyftor, 1 liten burk svarta bönor, 1 burk vita bönor, 10 cm purjolök, 3 dl viltbuljong, 1 msk maizenamjöl, salt och peppar

Tärna och bryn köttet i en gryta till en fin färg. Tillsätt sedan buljongen och chilifrukten utan kärnor. Bräsera köttet tills det börjar kännas mört.

Skär alla grönsaker i samma form som köttet och blanda i grytan. Koka ytterligare några minuter tillsammans med bönorna, smaka av och red eventuellt med maizenamjöl blandat med lite vatten. Servera med nybakat bröd.



VILDSVINGRYTA MED FÄRSK ANANAS

4 personer

500 g vildsvinskött från karré eller bog, 1/2 medelstor ananas, 2 msk olja, 4 vitlöksklyftor, 15 cm hackad purjolök, 2 dl crème fraîche, 1/2 msk limesaft, 1 tsk grön curry, 15 g koriander, 5 g libbsticka

Strimla köttet tunt och stek i en gryta på hög värme tillsammans med vitlök, purjolök och curry.

Tillsätt limesaft, crème fraîche och puttra på svag värme i 10–15 minuter. Blanda ned kryddorna och ananas i bitar, smaka av med salt och servera med ris.

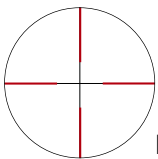


ÄLGGRYTA MED KOKOS

4 personer

500 g älgbiff, 2 pressade vitlöksklyftor, 2 tsk finrivet citronskal, 1 tsk riven ingefära, 2 tsk farinsocker, 1/5 tsk mald gurkmeja, 4 msk jordnötsoolja, 4 salladslökar i stavar, 45 g torkad kokos, 1–2 dl kokosmjölk

Skär köttet i tunna skivor och blanda med alla kryddorna och hälften av oljan i en bunke. Låt det stå svalt cirka en timme. Hetta upp resten av oljan i en wok eller stekpanna, stek lite i taget och blanda med kokos och kokosmjölk. Koka någon minut. Smaksätt med salt och servera med ris.



NÅGONTING ATT DRICKA...

Både ananas och kokos för tankarna till exotiska nejder och också till fylliga svala vita chardonnayviner. En sådan går utmärkt om man önskar vitt. Men jag ska faktiskt slå ett slag för några i detta sammanhang bra röda "grytviner".

Just för att man använder färsk ananas blir sötman i vildsvinsgrytan inte för påträngande, och därför går det bra med röda fruktiga viner.

Penfolds Rawsons Retreat Shiraz Cabernet har en fruktig, lite syltig doft med inslag av svarta vinbär, blåbär och andra mörka bär och också vanilj från fatlagringen. Smaken är mjuk och rund och har en liten sötma och toner av björnbär och lite mjölkchoklad i eftersmaken – perfekt till ananas.

Masi Passo Doble på argentinska druvan malbec och italienska corvina har argentinsk hemort men är producerat av italienska firmen Masi.

Doften är inte så stor, men smaken desto större. Här känner man en kryddighet och tydliga men inte påträngande fruktsyror. Smaken går mot körsbär, russin, katrinplommon, vanilj, rostade ekfat och lite lakrits.

I Italien finns gott om vildsvin och varför inte då slå upp syditalienska Copertino Rosso i glaset. Det är ett pålitligt matvin

gjort på druvan negro amaro, nu med mognadstoner. Färgen drar därför också mot tegelrött. Doften är kryddig med tydlig karaktär av katrinplommon, läder och svamp. Smaken är fortfarande fint fruktig med katrinplommon och körsbärstoner.

Om de två första förslagen passar bäst till vildsvinsgrytan går Copertino bra till både vildsvin och älggryta med kokos.

Det sista förslaget passar bäst till älgen. Nederburgs blandning av cabernet sauvignon och merlot har en utvecklad rökig doft, med inslag av torkad frukt och svarta vinbär. Smaken är rökig och lite syltig med en mycket frisk fruktsyra om man smakar vinet på egen hand, men syran rundas av fint av kokos och rättens säta.

Bertil Lundvik

- Penfolds Rawsons Retreat Shiraz Cabernet (6942) 69 kr.
- Masi Passo Doble Malbec Corvina 2004 (6156) 99 kr.
- Copertino Rosso 2000 (2077) 64 kr.
- Nederburg Cabernet Sauvignon Merlot 2003 (22092) 75 kr.

