



## VILTRECEPT

STAFFAN LINDSTRÖM (recept) BERTIL LUNDAVIK (dryck)  
och ELLINOR HALL (foto). Recept och frågor om tillagning sänds till:  
Svensk Jakt, Viltreceptet, Öster Malma, 611 91 Nyköping.

# Det vilda julbordet

På det vilda julbordet kan du hitta många spännande rätter från vårt naturliga skaffereri. Köttbullar och korv gjort på viltkött är väl ganska naturligt, men här kommer några andra exempel.



### RÖKT SÄL

Rökt säl kan för många vara en ny upplevelse, ett magert smakrikt kött som kan serveras med en kall pepparrotssås.



### GRILJERAD VILDSVINSSKINKA

Att servera julskinka av vildsvin är naturligt och gott. Rimma skinkan på samma sätt som skinka från tamgris.

*Saltlag till rimning: 5 l vatten, 400 g colorozosalt, 1 dl druvsocker. Koka upp allt och låt kallna.*

Om du vill få en jämn rimning, spruta in lagen i köttet med en saltspruta eller kanyl innan du lägger det i lagen 1–4 dygn. □

### VILTPATÉ

1 patéform, 500 g viltfärs, 2 äggvitor, 5 dl grädde, 1/2 dl färska örter, 2 msk grönpeppar, salt och peppar

Blanda färsen, börja med lite salt och rör sedan i äggvitorna och sedan grädde – lite i taget. Tillsätt kryddor, gör en liten provbiff för att avgöra hur mycket salt som ska tillföras.

Fyll den smorda formen med färs, pressa samman den och täck med folie. Grädda formen i ugnen på 100 grader till en innetemperatur på 60 grader. Kyl ned och servera. □



### GLASERADE VILDSVINSSPJÄLL

Stek spjällen i 200 grader i 20–30 minuter. Ta ut dem från ugnen, sänk värmen till 100 grader och pensla på en blandning av senap, svart vinbärgelé och riven pepparrot. Sätt in spjällen i ugnen igen i cirka 30 minuter, använd termometer och avbryt när du har en innetemperatur på 67 grader. □



### GRAVAD ÄLGBIFF

4 personer  
400 g filé eller biff av vilt, 1 msk enbär, 1/2 msk svartpeppar, 4 msk salt, 4 msk socker

Grava köttet med salt, socker, enbär, svartpeppar och eventuella kryddörter. Lägg allt i en plastpåse, sug ut luften och låt det ligga i kylskåpet ett till två dygn. Frys sedan in köttet innan det skivas tunt. □

### RÖKT OCH RIMMAT ANDBRÖST

Rökta produkter av fågel, speciellt vattenfåglar, passar utmärkt till julbordet. Rimmade och ugnsbakade andbröst är också en delikatess.

Lägg fågelbrösten i en saltlag bestående av 50 gram salt och två matskedar socker per liter vatten i cirka två timmar. Baka dem sedan i ugnen till en kärntemperatur på cirka 60 grader. □



### OSTFYLLDA FÅGELBRÖST

4–6 personer  
4 fågelbröst, ostcrème av 200 g philadelphiaost, 100 g soltorkade tomater, 1 msk valfria kryddörter, 2 ägg

Platta ut fågelbrösten mellan plast. Lägg i ostcrèmen och rulla ihop och lägg rullarna på ett smort fat och baka i ugnen på 150 grader i cirka 20 minuter. □

### RÖKT VILDSVINSSTEK

Det är många som tycker att vildsvin(stek) är som bäst när de är rökta och tunt skivade. En given rätt på julbordet. □