

Opskrift på

Rilette af vildtkød



Her får du grundopskriften på rilette af vildtkød og grøn mayo. Rilette lavet på vildtkød er en lækker spise, som passer godt på vildt-buffeten eller i tapasmenuen.

Grundriletten er tilmed så nem, at alle kan lave den og derefter sætter kun din fantasi og dine smagsløg begrænsninger for, hvad retten kan peppes op med.

Retten kan serveres med tynde og små smørristede rugbrødsskiver eller godt brød. Alle ingredienser tilpasses efter dine smagsløg.

Du skal bruge:

- Vildtkød (kronvildt, dåvildt, råvildt evt. fuglevildtkød afhængig af hvad du har.)
- Løg
- Laurbær
- Salt og peber
- Løvsikke
- Andefedt, som skal bruges til at samle retten. Andefedt kan købes mange gængse steder, hvis du ikke selv har en god opskrift på det.

Riletten laves således:

Kødet skæres op i muskelstykker (de hele grupper), fjern fedt og sener.

Kødet kommes i gryde sammen med vand og hele skrællede løg. Der tilsættes peber laurbær og løvsikke. Sæt retten til at simre stille og roligt.

Så snart kødet er så mørt, at det kan skilles med fingrene, så er det klart. Kødet "plukkes" ud i en skål. Det kogte løg hakkes i og frisk løvsikke hakkes deri. Der drysses med salt og peber hen over kødet.

Nu skal andefedt tilsættes, så riletten hænger sammen. Din fornemmelse og smag afgør hvor meget, men til kødet klistrer. Det hele kommes i form og presses sammen og sættes på køl i ca. 1 døgn.

Grøn mayo

Den grønne mayo som serveres til får du opskriften på her:

Mayonnaise hældes i en skål eller en blender. Tilsættes citronsaft og masser af grønt, dild, persille, koriander eller hvad urtehaven byder på. Det hele blendes sammen. Smages til med salt og peber.

Servering

Grundriletten kan peppes op med:

- Kogte nødder (Skal være kogte for at fjerne bitterstofferne i nødderne)
- Tranebær
- Syltede agurker
- Kapers

Riletten er velegnet til tynde smørristede rugbrød, eller andet godt brød på tapasbordet, jægerens ta'-selv-buffet, eller blot til en stille stund i godt selskab.

Opskriften er venligst udlånt af Peter Jensen, som er kok af profession og jæger i fritiden.

Riletten er ikke en ny opfindelse. Helt tilbage i 1600-tallet lavede man retten i lerpotter for at kunne opbevare kødet i længere tid.

God fornøjelse og god appetit :-)