

Indhold



Forord	15
Generelt om vildt som føde	17
Vildtparaden	19
Fuglevildt	23
<i>Vildand</i>	23
Braiseret vildand med Karl Johan	25
Vildand sprængt med flødepeberrod	26
Vildand stegt med flødesalat	27
Vildandebryst	28
Vildandebryst i krydret sauce	30
Vildandetournedos	31
Krikand med to saucer	32
Vildand med ristede svampe	33
Vildand	34
Vildand med cranberries	35
Vildand med kantareller og kålpude	36
Vildand med brombær	37
Vildandelevermousse	38
Krikand, braiseret	39
Vildand med kanel	40
Enebær – vildand	41
Gråand	42
Honingmarineret vildand	44
Letsaltet vildand	45
Vildand med kantareller og tranebær	46
Vildand med svampe-farserede lår	47
<i>Fasan</i>	49
Fasan i Noilly Prat	51
Fasan på italiensk	52
Fasan-terriner med rødkål, æbler og gåselever	53

Fasanbouillon med kokosmælk	54
Fasanbryst fyldt med krydderurter	55
Fasaner med skovsvampesauce	56
Fasanhane i Pinot Noir	57
Fasanlår i kål	58
Fasansalat	59
Fasanschnitzel med flødestuede champignon	60
Fasanroulade	61
Fasan au vin	62
Stegt fasanbryst med savoykål	63
Fasan med kantareller	64
Fasan i whiskysauce	65
Fasanlevermousse	66
Fasansuppe	67
Indbagt fasanbryst	68
Marinerede fasaner	69
Stegt fasanbryst	70
Fasan a la Edward VII	72
<i>Agerhøne</i>	75
Agerhøns med rosmarintomatsauce	77
Agerhøns i Muscat de Beaumes-de-Venise	78
Agerhøns i cocotte	79
Agerhøns med oliven	80
Agerhøns med mandariner	81
<i>Ringdue</i>	83
Duer med confit	85
Duer med druer	86
Skovdueragout	87
Skovduer med enebær	88
Saltet duebryst i sur-sød sauce	89
Duegryde med oliven	90
Sprængte duer med flødepeberrod	91
Duer med ærter og urter	92
Stegt due med asparges	93
Farseret due	94
Basilikumdue	95
<i>Skovsneppe</i>	97
Farseret sneppe	99
Snepe i champagne	100

Snepe med spinat og citron-kartofler	101
Snepe med svampe	102
Fyldte snepper	103
Stegte snepper med sneppebrød	104
<i>Bekkasiner</i>	107
Bekkasin med surkål og glaserede urter	109
Bekkasiner i kørvelsauce	110
Bekkasiner med pigeoner på rosenkålsbund	111
Bekkasin med røget skinke og gorgonzola	112
Bekkasin i portvinsauce	113
Bekkasiner i vin med druer	114
<i>Gås</i>	117
Gås med estragon	119
Gåsesteg med appelsin-figensalat	120
Gåserilletes med trompetkantarel	122
Vildgås, farseret	123
Vildgåsefrikadelle med estragon	124
Fyldt gås	125
Gåsehjerter med gulerodspuré	126
Vildgåseragout	127
Stegt vildgås	128
Gås med syltede grønne peberkorn	129
<i>Edderfugl</i>	131
Stegt edderfuglebryst med grapefrugtsauce	133
Edderfugle med timian	134
Edderfuglesuppe	135
Edderfugl i rødvinssauce	136
Hårvildt	139
<i>Hare</i>	139
Hare med jordkokker og svampe	141
Hare med hareragout	142
Harekoteletter med trøffelsauce	144
Hareryg med rødvinskogte pærer	145
Hare med calvados og pasta	146
Harefilet med enebær	147
Rødvinsmarineret hare	148
Harefilet med østershatte	149
Hare med kastaniepuré	150

Hjortevildt	153
<i>Krondyr</i>	153
Krondyr-simrekød	155
Krondyrgrøde	156
Krondyrmørbrad,	157
Roastbeef af krondyr med gratineret julesalat	158
Saltimbocca af dyrekød	159
Kronhjortetournedos med grøn panade	160
Medaljoner af krondyr med glaserede kastanjer	161
Fyldt krondyrhjerter	162
Kronhjortefilet med Pommes Anna	163
Krondyrsmedaljoner	164
Marineret dyreryg	165
<i>Rådyr</i>	167
Rådyrbov farseret	169
Rådyrhals med rodfrugter	170
Rådyrfilet farseret	171
Rådyrfrikassé med ristede sennepsfrø	172
Røget dyrekølle med gorgonzolacreme	173
Rådyrryg med flødesauce	174
Rådyrpaté	175
Rådyrmedaljoner	176
Helstegt rådyrlever	177
Stegt dyrekølle	178
Rådyrsteg med laurbærkartofler	179
Rådyrryg med svampesauce	180
Rådyrsteg i gryde med kraftig sovs	181
Rådyrrulle med ostegratineret fennikel	182
<i>Dådyr</i>	185
Dyremedaljoner med pastinakpuré	187
Dådyr filét mignon arabica	188
Dådyrkoteletter med ostegratinerede æbler	189
Dådyrragout med courgetter	190
Dåvildt med pasta	191
Små dådyrruller med krydret fyld	192
Dådyrbov med rødvinssauce	193
Dådyrlever med bigaradesauce	194
Dådyrhjerter i kaperssauce	195
Stegt dådyrbov med ristede svampe	196

Dådyrryg	197
Dådyrryg med skorzonerrødder	199
<i>Elg</i>	201
Benløse fugle af elg med rødløgssauce	203
Elg i spinatsauce med skorzonerrødder	204
Enebær-elggryde	205
Elggryde provencal	206
Elg-minutsteaks med ansjos	207
Osso alces – osso buco af elg	208
Elg med parmaskinke	209
Elgroulader	210
Elggryde med kantareller	211
Elggryde med purløg	212
Elgsteg	213
Elgbøf	214
Enebærristet elg	215
Svin	217
<i>Vildsvin</i>	217
Vildsvinekoteletter	219
Vildsvinemørbrad med porre-terriner og trøffelsauce	220
Indbagt vildsvinemørbrad	222
Vildsvine-nakkekam	223
Vildsvineragout med kastanier	224
Vildsvinesteg	225
Indmad	227
Fugleleverpaté	228
Krydderurtestegt dyreliver	229
Rådyrlever med hakket hvidløg og kartoffelmos	230
Stegt dyreliver på rødder og salat	231
Vildandelever med salvie	232
Røget dyrehjerte med sellerisalat	233
Provencalsk rådyrpostej	234
Vildandelevermousse	235
Fasanlevermousse	236
Gåsehjertes med gulerodspuré	237
Dådyrlever med bigaradesauce	238
Dådyrhjertes i kaperssauce	239

Fyldt krondyrhjerter	240
Stegt vildtlever	241
Vildtlever, stegt med rosiner	242
Dyrelever med cherrytomatsalat	243
Stegt dyrelever med svampe	244
Vildthjerteruppe	245
Dyrehjerter med peberfrugter	246
Diverse	249
Dyreragout med urter og champignon	250
Dyrefrikadeller med oliven	251
Skipperlabskovs af dyrekød	252
Dyre-kødsovs med spaghetti	254
Dyrefrikadeller med rørt ost	255
Dyreragout med jordskokker	256
Hjortefrikadeller	257
Marineret dyrebøf med salat og stegte kartofler	258
Vildtconsomme med svampefrikadeller	259
Vildtdolmere	260
Vildtragout	261
Vildtpaté	263
Pirogger af rester af vildtkød	264
Dyrepøstj med østershatte	265
Jægerens vildtragout	267
Vilde bøffer	268
Små vildtfrikadeller med enebær	269
Fondkogning	271
Tilbehør	275
Agurketærter med mascarpone	276
Avocadosalat med parmesanost	277
Bagt kartoffelmos	278
Bagt kartoffelmos med hasselnødder	279
Bladselleri med cremefraiche	280
Broccolisalat	280
Brød med hvidløg	281
Butterdejsboller	282
Citron-timian kartofler	283
Courgetter med urter og hvidløg	284

Cremekartofler	284
Cumberlandsauce	285
Crudité, grøntsagssalat	285
Dobbeltbagte kartofler	286
Flødesalat	287
Gorgonzolacreme	287
Gratineret julesalat	288
Gratineret selleri- og kartoffelmos	289
Gratinerede kartofler	290
Grøn kartoffelmos	291
Hvidløg i krydderolie	292
Indiske mandelkartofler	293
Kartoffelboller med pinjekerner	294
Kartoffelbrikker	295
Kartoffelcourgettegratin	296
Kartoffelgratin med selleri	296
Kartoffelmos med enebær	297
Kartoffelmos Provence	297
Kartofler i grøn skal	298
Kartofler med spinatfyld	299
Kartoffelkroetter	300
Kartoffelpuré med hvidløg og courgetter	300
Krydderurtebrød	301
Madbrød	302
Mariannes flutes	303
Marinerede courgetter	304
Marinerede hvidløgsfed	305
Mornay sauce	306
Nøddekartofler	306
Orientalisk agurkesalat	307
Ostefyldte tomater	308
Ostekuvertbrød	308
Ostegratineret fennikel	309
Ovnstegte kartoffelbåde	309
Pommes Anna	310
Pommes Dauphine	311
Porre- kartoffeltimbale	312
Russisk Waldorfsalat	313
Rød hvidkålssalat	313
Rødbedesalat, lun med kommen og feta	314
Rødbeder, stegte	315

Rødkålssalat	315
Rødvinsmør	316
Råstegte grøntsager	316
Råstegt spinat	317
Salat af rødbede og jordskok	317
Salat med peberrods-dressing	318
Sellerisalat med nødder	319
Skorzonerødder og svampe	320
Squashkager	321
Stegte timiankartofler	322
Stegt krydderurtebrød	322
Svamperagout	323
Syltede courgetter	324
Syltede grønne tomater	324
Syltede hvidløg	325
Syltede kumquats	325
Timian-gulerødder	326
Tomatsalat	327
Tomatsalat med grønne linser	328
Tranebærkompot	329
Vilde ris	329
Vinblade med krydderurteris	330
Waldorfkartoffel	331
Waldorfsalat	331
Æble-myntegele	332

Egne opskrifter 335

Opskriftsregister 339