

Udziec sarni na zimno.

Do sałatki:

- 3 grapefruity
- 1 1/2 dużego selera, obranego, ugotowanego na miękko i pokrojonego w drobną kostkę
- 6 jabłek, obranych, bez gniazd nasiennych, pokrojonych na małe kawałki
- 125 g przepołowionych orzechów włoskich lub laskowych
- 6 pomidorów, sparzonych, obranych ze skórki, pokrojonych w kostkę
- 1/3 łyżeczki cukru, 3 łyżeczki octu 6 łyżek oleju, sól i pieprz
- 1 wyżyłowany udziec sarni wagi około 2 kg
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki curry
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 12 rozgniecionych jagód jałowca
- 5-6 plastrów świeżej słoniny 10 x 20 cm
- 30 g masła
- 2 cebule obrane i drobno posiekane
- 2 pęczki włoszczyzny oczyszczonej i posiekanej
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki
- 1/8 I czerwonego wytrawnego wina

Do sosu:

- 1/8 I czerwonego wytrawnego wina
- 1/8 I świeżego soku z grapefruta 1 obrane i utarte jabłko
- 1/3-1/2 łyżeczki chili
- 4 łyżek ekstraktu z dziczyzny
- 1 łyżeczka musztardy
- 50 g 30% śmietanki
- 4 łyżki galaretki porzeczkowej
- 4-5 łyżek majonezu

Grapefruit przeciąć na pół. Ostрым nożem wyjąć miąższ i obrać z błonek. Włożyć do miski. Do miąższu grapefruta dodać pozostałe składniki, ostrożnie wymieszać, osolić, popieprzyć i zostawić do naciągnięcia.

Część sałatki można podać w wydrążonych połówkach owocu. Piekarnik rozgrzać do 240° C. Odciąć końcówkę kości z udźca.

Mięso natrzeć przyprawami i ziołami, obłożyć słoniną i obwiązać. W dużej brytfannie rozgrzać masło, włożyć udziec, kość, cebulę, włoszczyznę, czosnek i pietruszkę. Przemieszać z masłem.

Brytfannę wsunąć do piekarnika i piec 25 minut, po czym temperaturę zmniejszyć do 185° C i, często polewając sosem, piec przez następne 30 minut.

Polać mięso czerwonym winem i dalej piec 15 minut.

Zdjąć plastry słoniny, mięso polać śmietanką, piec jeszcze 45 minut, często polewając sosem.

Wyłączyć piekarnik, udziec wyjąć z brytfanny, położyć na półmisku i wystudzić.

Sos razem z jarzynami przetrzeć przez gęste sito, wlać do brytfanny, dodać wino, sok z grapefruita, jabłko i chili, wygotować aż będzie zawiesisty.

Domieszać ekstrakt, musztardę i śmietankę, krótko zagotować i ostudzić. Dodać galaretkę porzeczkową i majonez.

źródło: Erna Horn "Potrawy z dziczyzny"