

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Lièvre à la Royale – kongalig harusteik

Nú harutíðin er av á hesum sinni og tíðin er búgvín til harugildi, fari eg her at endurgeva eina ta mest tiltiknu, næstan mytisku uppskrift úr fronsku matmentanini. Lièvre à la Royale ella kongalig harusteik á góðum føroyskum. Her er veruliga talan um Haut Cuisine, finari franskari matgerð. Næstan dekadent. Fleiri útgávur av hesari uppskrift finnast og eg skal ikki troytta nakran við hvør fann

uppá hana og nær ella hvør útgáva er meira sonn. Franski kokkurin, Patrick Asfaux eigur hesa uppskriftina og hevur hann eisini fingið heiðursløn fyri hana. Í stuttum snýr tað seg um at kóka haruna í víni rættliga leingi og so javna sósina við blóði frá haruni. Haran er útbeinað og síðani fyllt við foie gras, trøflum og øðrum góðum. Sum ein rullisteik.

Kokkar, tænarir, lærlingar og eldsálir í Føroyum hugleiða um uppskriftir.

Til 6 fólk:

1 hara uml. 6 pund
400 g sneið av svínakjoti skorið í bitar
300 g bacon skorið í puntar
200 g hveitibreyð skorið í puntar
2 pungar av hvítleyki
Kryddurtir
600 g frísk gása feittlivur (foie gras)
50 g frísk trøfla
4 egg
2 dL Marc de Bourgogne (*konjak kann eisini nýtast, red.*)
Gularøtur, leykur og skalottuleykur skorn í fínar puntar
Salt og pipar
3 litrar av búnaðum Cahors reyðvíni (*Bordeaux kann eisini nýtast, red.*)
1 kg av soppum
16 croutonir
16 epli (kókað til eplamorl)

Framferðarháttur:

Dagin fyri:

Fletta haruna. Tak livur, hjarta og blóð fyri seg. Útbeina haruna uttan at skera hol á kjotið.

Kókilakin:

Sker beinagrindina sundur og lat hana í reyðvíninum saman við grønmetinum, urtum og salt og pipar. Skal standa eina nátt

Fyllan: Rør saman svínakjöt, bacon og malið haru-hjarta/livur saman við breyðpuntum (sum hava drukkið Marc de Bourgogne í seg), tunnum trøflu-flísum, salti og pipari, urtum, hvítleyki og eggum. Lat standa í køliskápi eina nátt

Dagurin:

Tak útbeinaða haruna og krydda við salt og pipar. Fyll so haruna við fylluna og gása feittlivruna. Bind saman til rullisteik og smyr hana í matolju og set á bakipappír.

Síla nú kókilakan. Steik fyrst haruna í gásafeitti til skorpa er komin á. Lat so frásílaðu beinini og grønmetið á pannuna saman við eitt skvett av víni. Braissera 1 tíma. Tak so haruna og vætuna og koyr í kókilakan. Kóka varliga umleið 4 tímar. Tak so harusteikina úr grýtuni og kóka inn soðið. Lat harublóð í fyrri at javna.

Á tallerkin:

Sker eina tjúcka flís av haru-rullusteikina. Stoyt sós á og pynta við eplamorli, stoktum croutonum og soppum.

Gott Bordeaux reyðvín afturvið.

Væl gagnist til tann, ið hættir sær at fara undir hetta ævintýr!