



Viltfond

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

Ingredienser

Ca 2 kg viltskrov (hjort, vildsvin, rådjur, ren eller älg)

Ca 150 g skalad gul lök

Ca 50 g skalad rotselleri

Ca 50 g skalad palsternacka

Ca 25 g skalad morot

Ca 25 g vitlök

4 st lagerblad, gärna färska

1 tsk timjan, eller en knippe färsk timjan

1 tsk rosmarin, eller en knippe färsk rosmarin

10 st vitpepparkorn

5 st enbär, gärna färska

1 st knippe persiljestjälkar

Ca 100 g tomatpuré

Olja

Gör så här: Sätt ugnen på ca 225°C. Lägg alla benen utspritt på en plåt. När ugnen är varm, ställ in plåten med benen och låt rosta i ca 15 minuter. Medan benen är i ugnen, bryn grönsakerna som är skurna i ca 5 cm stora bitar, i en stekpanna i olja. Precis innan grönsakerna har fått färg, lägg ner tomatpurén och låt steka med i 30 sekunder. Ingenting får bli bränt, utan bara rostet (lätt brynt). Blir det bränt kommer hela fonden att smaka bränt.

När allt är rostet och klart, lägg ner benen och grönsakerna i en stor gryta och håll på kallt vatten så det täcker. När det kokat upp, börja med att skumma av och tillsätt sedan de övriga ingredienserna. Låt småkoka 8 - 10 timmar.

Fyll på med mera vatten om det skulle koka bort. Skumma av hela tiden för att få en klarare buljong/fond. Sila. Reducera gärna ner till en smakrikare fond.