

DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY

IDÉ OG UDARBEJDELSE: JULIE HEY
FOTOGRAF: BETINA HASTOFT



FRYSERMØDE I FEBRUAR

Så sluttede jagtsæsonen officielt (man er vel altid på jagt efter et eller andet?), og det er tid til at gøre status og i øvrigt få opdateret jagtjournalen, som jeg også nævnte sidst. Nu skal sæsonens vildt komme til sin ret (eller i sidste ende bliver det jo til min ret), for der skal kreeres nye retter med fasan, elg, sneppe, due, gås, vildsvin, rå- og kronvildt.

Vi er halvejs igennem vinterhalvåret, og det markeres ved Kyndelmisse d. 2. februar. I gamle dage var det skik, at man på landet gjorde status over forrådet, og hvad man havde tilbage i spisekammeret efter jul og januar. Det samme bør vi som jægere gøre. Vi skal gøre status over, hvad der ligger af vildt i fryseren fra i år (eller de sidste 4 år!) og planlægge at få tilberedt og spist det hele, inden foråret med bukkejagten melder sig.

En gang om året holder jeg 'frysermøde' med mine to iskolde venner i kælderen. Jeg rømmer dem fuldstændig og sorterer ud i alt, hvad der måtte gemme sig af knækkede halvsmeltede ispinde, hjemmelavet hyldeblomstsaft på sprængt plastikdunk, sammenfrosne bæklumper fra haven, revnede poser hvorpå mærkatet for længst er røget af eller fryseposer med et uigenkendeligt, lettere indtørret og semikrystalliseret indhold. Alt det ryger UD til deponi, og fryserne bliver afrimet bevæbnet med en lettere brugt plastikspatel og hårtørre koblet på forlængerledning. Resten af frysernes indhold bliver omhyggeligt noteret på min kolde liste, og sirligt lagt tilbage i rengjorte fryseskuffer på ægte russisk Tetris-manér.

Ud fra fryselisten planlægger jeg herefter to vildtdage om ugen. Så bliver der lavet simreretter, sovse, saucer og supper i vilde baner, og fond kommer i isterningeposer, som smagsgiver til andre af det vilde køkkens serveringer. Husk endelig at få streget ud, hvad der bliver brugt, så du har overblikket og dermed hurtigt får bugt med det kolde dyb.

I denne fryser-erobring og decideret udryddelse fandt jeg noget, som umiskendeligt mindede om bov. Efter langsom optøning blev kødklumpen forvandlet til to fine bove af råvildt fra 20??, som nu her i årets koldeste måned, skulle transformeres til den lækreste varme simreret. Ragout med råvildt er selvsagt Rågout! Så hermed er stafetten eller om du vil, fryselisten, hårtørre og plastikspatlen givet videre.

Freeze - og spiiis! ►