



DANMARKS JÆGERFORBUND



Det kulinariske islæt

Vildtforvaltningsrådsmøde i Jagtens hus
September 2025

Indhold

Velkommen	3
Frokost dag 1 - Jagtfrokost i skoven	4
Vild ungarsk gullasch med hjortevildt	5
Flutes	5
Middagen - Vildtforvaltningsrådets besværlige fugle	6
Forret - Fasansuppe a la Søholt	7
Mellemret - Røget skarv på bund af salat	9
Hovedret - Stegte rågeunger med kartoffelroulade, svampe og kål	11
Dessert - Gåsebryst	13
Frokost dag 2 - Sensommer frokost	14
Klassiske vildtfrikadeller	15
Krydrede vildtfrikadeller	15
Klassisk kold kartoffelsalat	15
Broget kartoffelsalat	15

Opskrifter er udviklet af:

Kirsten Skovsby

Andy Krebs

Claus Lind Christensen

Foto:

Kirsten Skovsby, Claus Lind Christensen, Søren Vendelbo, Danmarks Jægerforbund.

Alle rettigheder forbeholdes.

Velbekomme

Vildtforvaltningsrådet er et råd, der jævnfør Jagt- og vildtforvaltningsloven rådgiver ministeren, der er ansvarlig for jagten om jagt- og vildtforvaltningsmæssige spørgsmål. Rådet mødes normalt fire gange årligt, hvor et af møderne er med overnatning, hvilket finder sted i september.

Her er der tradition for, at dette møde enten holdes her i landet eller i udlandet, hvor der ud over "normal" mødeaktivitet også er plads til inspiration, som kan være med til at styrke indsigten i jagt- og vildtforvaltning.

I 2025 var Danmarks Jægerforbund vært, og mødet blev afholdt i Jagtens Hus, og i de omgivelser hvad er mere naturligt end, at vildtet som spise fik en central rolle.

Jagten i Danmark bidrager med ca. 1.700.000 stykker vildt hver jagtsæson, som hver især har deres plads på middagsbordet. Det svarer til ca. 2.500.000 kg. rent kød, som igen svarer til ca. 1% af danskerens årlige kødforbrug.

Noget af vildtet er meget traditionelt, mens andet er mere specielle og ukendt for de fleste. Her kommer det specielle dels ud fra traditioner og myter, men også smagen, hvor vildtet ofte har en karakteristisk smag, som nogle kalder kraftig og andre sågar stærk.

Om alle omstændigheder, så er vildtet en særlig råvare, der kan danne grundlag for frokost, hverdagens aftensmåltid og naturligvis også festmåltidet.

I dette hæfte er opskrifterne på retterne, der blev serveret, samlet med håb om, at de kan give inspiration i brugen af vildtet og vise bredden i, hvad den danske vildtbestand blandt andet kan levere af en fornybare ressource fra den danske natur.

Alle opskrifter er afpasset til servering til 4 personer.

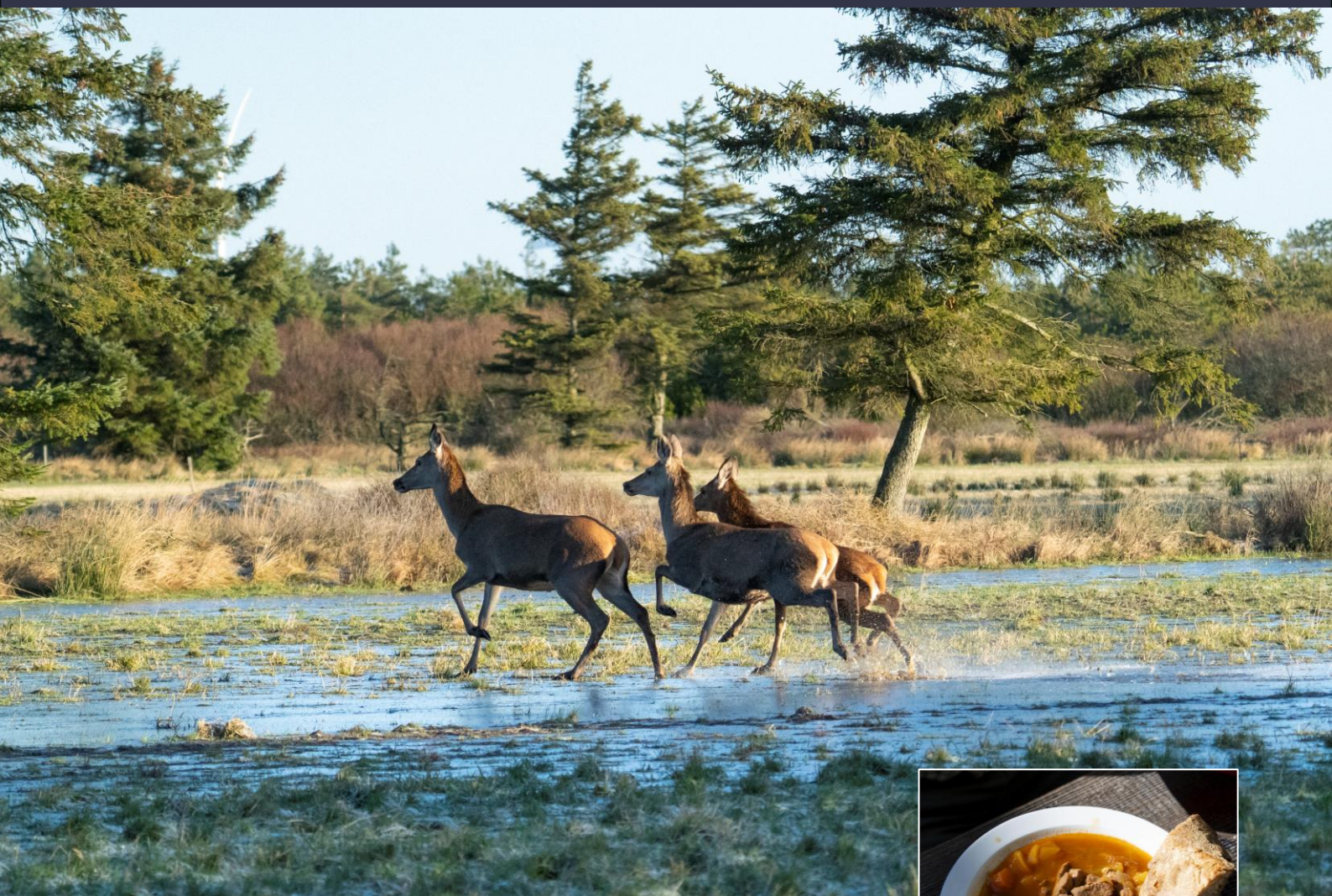


Frokost dag 1

Jagtfrokost i skoven

En væsentlig del af jagten er det sociale samvær, og her er frokosten en central del. Frokosten foregår ofte ude i terrænet, hvor det kan være alt lige fra den medbragte madpakke, pølser over bål, en gryderet eller en større middag hvor kun fantasien sætter grænser.

Frokosten på dette vildtforvaltningsrådsmøde var en suppe serveret i en bålhytte i skoven, som gav en godt afbræk i mødet og plads til den gode snak på tværs blandt vildtforvaltningsrådets medlemmer, før drøftelserne om jagten og vildtforvaltningen blev genoptaget.



Vild ungarsk gullasch med hjortevildt

1 kg bov fra hjortevildt
1¾ tsk groft salt
1 tsk sort peber
1 spsk olivenolie
2 spsk smør
2 løg
5 fed hvidløg
2 peberfrugter (1 rød + 1 gul)
2 tomater
¼ dl paprika i ungarsk stil (kan erstattes med almindelig paprika)
1 laurbærblad
1 l vildtbouillon eller oksebouillon med lavt saltindhold
2 gulerødder
2 kartofler
1 spsk finthakket persille til pynt

Skær løgene i tern, hak hvidløget fint, skær peberfrugterne i grove tern, skær tomaterne i både som efterfølgende halveres.
Skræl gulerødder og kartofler og skær dem i tern.
Skær kødet i tern på 2x2 cm.
Krydr kødet med halvdelen af salt og peber.
Varm olie og smelt smørret i en stor gryde ved høj varme.
Steg løgene i ca. 6 minutter, til de tager lidt farve.
Tilsæt kødet og steg i ca. 2-3 minutter, så det er brunet.
Kom hvidløg, peberfrugt og tomat i. Steg i 3 minutter, og efterfølgende paprika og laurbærblad, som røres godt ind i retten.
Tilsæt bouillon, rør rundt og bring det i kog. Læg låg på og lad det simre på blusset ved lav varme i ca. 2 timer.

Kødet skal nu være mørt, men ikke helt smuldret. Rør kartofler og gulerødder i og sæt gryden tilbage på blusset i yderligere 30 minutter. Kødet skal nu være helt mørt - hvis ikke, giv det 10 minutter mere ad gangen. Smag til med salt og peber.

Serveres med flute

Flutes

1 l koldt vand
25 gr. Gær
6 tsk. Salt
Ca. 1300 gr. Hvedemel

Gær udrøres i vandet.
Tilsæt mel og salt og rør dejen sammen, hvorefter det hæver køligt i min. 6 timer.

Vend dejen ud på et bord med mel og form dejen til flute, uden at trykke og ælte dejen. Her er det en god ide at komme lidt vand på hænderne og kniven.

Bages midt i ovnen i interval ved:

285 grader i 10 min. 175 grader i 15 min.

Middagen

Vildtforvaltningsrådets besværlige fugle

Middagen, der blev serveret for vildtforvaltningsrådet, må betegnes som en festmiddag, men også en lidt usædvanlig middag. Middagen bestod af tre serveringer plus dessert. Overskriften var vildtforvaltningsrådets "besværlige fugle" - fasan, skarv og rågeunge. Det er ikke en udtømmende liste over de emner, der drøftes i Vildtforvaltningsrådet, men valget af arter afdækker nogle af de udfordringer, som vildtforvaltningsrådet arbejder med.

Desserten var ikke af vildtkød, men "gåsebryst" passede godt til temaet, da gæssene også er et debateme i rådet.

Samlet kunne serveringerne gøre det, en middag skal - danne grundlag for den gode samtale og refleksioner.



Forret

Fasansuppe fra Søholt

Fasanfond

3 fasan-skrog med lår
½ kg rodfrugter (f.eks. gulerod, pastinak, persillerod)
1 løg, delt i kvarte
2-3 laurbærblade
5-10 peberkorn
Ca. 3 liter koldt vand

Brun skrogene let i ovn eller gryde for ekstra smag (valgfrit, men anbefales).
Kom skrog, grøntsager og krydderier i en stor gryde og dæk med vand.
Bring langsomt i kog og skum urenheder af.
Lad fonden simre under låg i 2-3 timer.
Si fonden og kog evt. ind til ca. 2 liter for en kraftigere smag.

Fasansuppe

6 fasanbryster
3 gulerødder (ca. 300 g)
¼ knoldselleri (ca. 300 g)
1 porre (ca. 300 g)
250 g bacon
2 mellemstore kogte kartofler (ca. 200 g)
1 kg kartofler (rå)
2 æbler (ca. 250 g)
30 g frisk timian
25 g rød karrypasta
3 fed hvidløg
1 løg
0,3 l æblecider
Salt, peber og evt. tomatketchup til smag

Pochér fasanbrysterne i fasanfonden i ca. 10 min. Køl ned og skær i skiver.
Skær gulerødder, selleri, porre og kartofler i små tern (ca. 0,5 x 0,5 cm). Gem afpuds og endestykker til fond.
Skræl og skær æbler i tern. Sæt til side.
Skær bacon og løg i tern, hak hvidløg fint.
Svits grøntsagsafpuds, bacon, timian, selleritop, hvidløg og løg i lidt olie.
Tilsæt karrypasta og svits kort.
Hæld æblecider i og rør godt rundt.
Tilsæt fasanfonden og lad det simre i ca. 25 min.

Blend suppen med stavblender til en let cremet konsistens.
Tilsæt grøntsagstern og æbletern. Simrer yderligere 15 min.
Smag til med salt, peber og evt. lidt tomatketchup.
Tilsæt fasanbrystskiver, som røres forsigtigt ind i suppen hvorefter den varmes igennem.

Serveres rygende varm med flutes og smør.



Mellemret

Røget skarv på bund af salat

200 g røget skarvbryst
1 pære (gerne en clara fries)
100 g selleri
20 g rødløg
20 g fennikel
1 tsk honning
1 tsk citronsaft
1 tsk koldpresset olivenolie
friskkværnet peber

Ribssauce

½ spsk sennepsfrø
2 spsk ribsgelé

Skær selleri, pære, løg og fennikel i tynde skiver - brug evt. et mandolinjern, og bland det sammen.

Rør en dressing af honning, citronsaft, olivenolie og peber. Skær det røgede skarvkød i tynde skiver (har du ikke røget skarv kan andet røget kød også anvendes).

Sennepskorn ristes på en varm tør pande, så de popper lidt uden at blive sorte. De afkølede sennepskorn vendes efterfølgende i ribsgelen.

Portionsanrettes:

Grøntsagerne først, som derefter dryppes med lidt dressing og derefter som garneres med røget skarv

Rundet om grøntsager og skarv kommes små toppe af ribssauce, og der kan pyntes med spiselige blomster.

Serveres med flutes og smør.



Hovedret

Stegte rågeunger med kartoffelroulade, svampe og kål

Rågeunger

12 hele, flåede rågeunger
500 g smør
1 potte persille
1 kg rodfrugter (f.eks. gulerod, pastinak, selleri)

Sauce

Sky fra rågeungerne
Maizena
Salt og peber

Kartoffelroulade

500 g kartofler (f.eks. Gala)
100 g æggeblommer
50 g majsstivelse
¼ tsk revet muskat
1½ tsk salt
2-3 blade af rød spidskål

Skovens svampe

750 g blandede skovsvampe
(alternativt portobello)
2 skalotteløg

Rød spidskål

400 g rød spidskål, fint snittet
50 g andefedt
100 g udstenede kirsebær (gerne fra frost)
½ dl sur kirsebærsaft
1½ tsk salt

Vask og skær rodfrugterne i grove stykker.

Hak ⅓ af persillen og gem stilkene.

Pisk smørret hvidt med en håndmixer, og rør den hakkede persille i.

Fyld rågeungerne med resten af persillen og gnid brystet med persillesmør.

Læg rodfrugterne i en bradepande eller gryde med låg, der tåler ovn.

Placer rågeungerne ovenpå og brun dem i ovnen ved 250°C.

Kom låg på og steg videre ved 180°C i 35-45 minutter. Her skal der være lidt væde i bunden af gryden eller fadet og mangler der væres tilsættes lidt vand.

Si skyen fra rågeungerne.

Jævn med maizena rørt ud i koldt vand.

Smag til med salt og peber.

Kog kartoflerne uden salt og mos dem fint.

Rør mosen med æggeblommer, majsstivelse, muskat og salt.

Skær den grove stilk af spidskålen og derefter i strimler og blancher den let.

Rul kartoffelmosen ud til en firkant (ca. 20×20 cm, 1-1½ cm tyk).

Læg en stribe spidskål på og rul sammen i plastfolie, derefter i alufolie.

Kom dem i et fad, med rist og låg. Kom lidt vand i fadet og damp rouladen i 25 min.

Skær i skiver og rist i smør på pande før servering.

Skær svampene i grove stykker.

Hak skalotteløg fint.

Rist svampe og løg ved høj varme.

Smag til med salt.

Snit kålen fint.

Rist i andefedt på panden.

Tilsæt kirsebær, saft og salt.

Simrer tildækket i ca. 10 min.

Servering

Anret rågeunger, kartoffelroulade, svampe og rød spidskål på et lunt fad og server med den varme sauce.



Claus Lind Christensen ©



Dessert

Gåsebryst

Lagkagebund

3 stk æg
3 spsk sukker
50 g hvedemel
½ tsk bagepulver

Del æggene i hvider og blommer.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps.

Sigt hvedemel og bagepulver i æggesnapsen og vend det sammen.

Pisk hviderne stive og vend dem i æggesnapsen.

Smør dejen ud på bagepapir i et rektangel (ca. 20 x 40). Bag bunden ca. 12 min ved 175° (ikke i varmluft)

Lad bunden afkøle

Vanilje creme

2 dl mælk
1 æg
2 spsk sukker
1 spsk majsstivelse eller hvedemel
1 vaniljestang (kornene heraf) eller 1 tsk vaniljepasta

Pisk mælk og æg let sammen i en tykbundet gryde.

Pisk sukker, majsstivelse og vanilje i gryden.

Bring blandingen i kog under piskning og kog cremen ved jævn varme, stadig under omrøring, i ca. 3 min. - eller til melsmagen er væk og cremen tykner.

Hæld cremen i en skål og dæk den med film helt nede ved cremen, så den ikke danner skind. Lad cremen køle af.

Samling af kagen

5 dl piskefløde
200 g hindbær marmelade
400 g hvid overtræksmarcipan
Flormelis til udrulning
50 g smeltet mørk chokolade
Friske spiselige blomster eller Rød skovsyre

Skær 2 aflange stykker lagkagebund 8x35cm

Fordel og smør hindbær marmelade på den ene bund og placer den anden bund oven på.

Rør vaniljecremen lidt op og fordel den ovenpå lagkagebunden med en sprøjtepose - midt på kagebunden. Der skal være plads på lagkagebunden af begge sider af cremen til flødeskum ca. 1-1,5cm
Pisk fløden til et fast skum, men uden at det bliver grynet, og kom den i en sprøjtepose. Klip hul i sprøjteposen.

Fordel flødeskummet først på siderne af cremen derefter ovenpå ved at sprøjte baner på den lange led. Flødeskumslaget skal være højest på midten. Smør det forsigtigt op som en trekant på hele kagebunden. Sæt kagen i køleskabet til den er blevet en smule fast.

Rul imens marcipanen tyndt ud i lidt flormelis, til den er ca. 2-3mm tyk. Skær et stykke på 20x35cm ud af marcipanen.

Læg forsigtigt marcipanen hen over kagen. Skær enderne af og skær kagerne 5 cm, ca. 6 stykker.

Pynt kagerne med tynde striber af smeltet chokolade eller hørlede flager af chokolade og evt. friske blomster og/eller skovsyre og server kagen.

Frokost dag 2

Sensommer frokost

September kan vel betegnes som sensommer, selv om det officielt er en efterårsmåned. Derfor er det ikke for sent at servere frikadeller med en sommer kartoffelsalat til en let frokost.

Dette var også afslutningen på vildtforvaltningsrådsmødet, hvor denne frokost viste, at brugen af vildtet kan komme ud i alle hjørner, hvorfor der også blev lavet to versioner af frikadellerne. Hovedingrediensen i frikadellerne var sølvmåge, og en af mågerne, der var anvendt, var ikke en hvilken som helst fugl, da den havde en dokumenteret alder på 17 år, da den netop var blevet ringmærket på Helgoland 17 år før, den blev nedlagt på en trækjagt i Sønderjylland.

Opskrifterne her kan bruges til alle slags vildt.



Frokost

Vildtfrikadeller og kartoffelsalat

Klassiske vildtfrikadeller

300 g mågekød
100 g flæsk af gris
100 g skalotteløg
1 tsk timian
1 tsk stødt nelliker
Salt og peber
1 æg
30 g rasp
Fløde/bouillon

Kød, flæsk og løg hakkes i kødmaskine.
Farsen røres sammen med krydderier, æg og rasp.
Blandingen røres sammen med så meget fløde og bouillon, at det bliver en passende konsistens, der ikke skal være for tør.

Steges på pande i neutral olie. Sted evt. en lille prøve for at sikre, farsen er saltet tilstrækkelig.

Krydrede vildtfrikadeller

300 g mågekød
100 g flæsk af gris
Salt
2 fed hvidløg
1 æg
1½ dl hvedemel
65 g Krydderurteblanding
1 dl hakket persille
125 g hytteost

Kød, flæsk og hvidløg hakkes i kødhakkeren.
Rør farsen med æg, hvedemel og krydderier. Derefter hytteosten, som røres i farsen.

Steges på pande i neutral olie. steg evt. en lille prøve for at sikre, farsen er saltet tilstrækkelig.

Klassisk kold kartoffelsalat

600 g kogte kartofler i skiver
1 lille skalotteløg
¼ dl persille
¼ dl purløg
150 g ymer el. A38
150 g cremefraiche 18%
1½ tsk sød fransk sennep
1 tsk citronsaft
Salt og peber

Skær kartoflerne i skiver, hak skalotteløget fint og hak persille og purløg.

Ymer og cremefraiche røres sammen, de øvrige ingredienser tilsættes og smages til med salt og peber.

Broget kartoffelsalat

500 g kogte kartofler
1/3 icebergsalat
120 g ærter optøet
75 g radiser
½ skalotteløg

Skær de kogte kartofler i skiver, skyl og snit icebergsalaten, skær radiserne i tynde skiver og ligeledes skalotteløget i tynde skiver.
Kartofler, icebergsalat, ærter, radiser og løg blandes.
Hak dilden fint.

Dressing:

45 g olie
25 ml vand
15 ml vineddike
1 tsk dijon sennep
½ tsk presset hvidløg
2½ spsk dild
Salt og peber

Dressingen blandes af ingredienserne til dressingen, hvor 2/3 af dilden blandes i dressingen og hældes over salaten. Den sidste del af dilden drysses over kartoffelsalaten. Her kan man med fordel blande kartoflerne og dressingen i god tid, som blandes sammen med de øvrige ingredienser lige inden servering



DANMARKS JÆGERFORBUND

DANMARKS JÆGERFORBUND

Molsvej 34

8410 Rønde

Tlf. 88 88 75 00

post@jaegerne.dk