

Helstekt Älgfilé

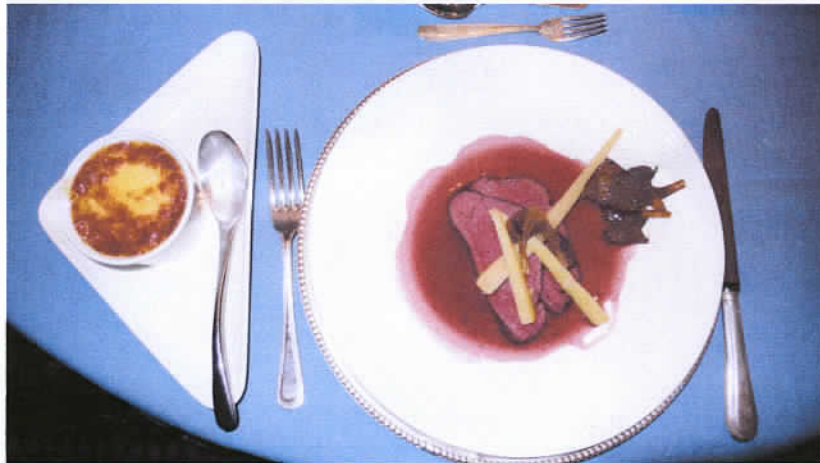
*med persiljerot och smörstekt kantarell
serveras med glaserad potatispuré och portvinssås*

Receptet är beräknat till 6 personer och följande behövs:

Glaserad potatispuré med svampflis

Ingredienser:

*800 gr mjölig potatis
2,5 dl gräddmjölk (2 dl
grädde, ½ dl mjölk)
2 msk smör
riven muskotnöt
½ dl vispgrädde
50 gr vrångebäcksost
3 st svampar till
"svampfliset"
salt och peppar*



Gör så här:

Sätt ugnen på 200° och grill.

Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten.

Häll av potatisen och låt den ånga av.

Finhacka svampen och bryn i smör.

Värm gräddmjölken.

Pressa potatisen genom en potatispress och vispa den sedan med gräddmjölken och smör.

Rör ner svampfliset.

Krydda med muskot, salt och peppar.

Lägg potatispurén i cocotteformar.

Bred på den vispade grädden och strö över osten.

Gratinera mitt i ugnen i ca 5 minuter, tills de fått fin färg.

Garnityret

Svampen:

Bryn 12 styck svampar i smör och krydda med lite nymalen vitpeppar.

Servera 2 svampar per portion.

Persiljeroten:

Dela varje persiljerot på längden till 6 strimlor (3 strimlor per portion).

Koka persiljeroten i lätt saltat vatten i 5 minuter. Häll av vattnet.

Bryn strimlorna i smör precis före servering så att de får en lätt gyllene färg.

Såserna som blir såsen

Börja med rödvinssåsen

Ingredienser:

3 dl rött vin

2 msk rödvinvinäger

2 schalottenlökar, skalade och finhackade

1 timjankvist

3 dl viltfond

1 msk lagrad shoyu soja

salt och peppar

Gör så här:

Koka upp vin och vinäger med löken och timjankvisten.

Reducera tills hälften återstår.

Tillsätt viltfonden och soja, sjud tills ca 4 dl återstår.

Sila såsen.

Portvinssåsen som ska bli den färdiga såsen

Ingredienser:

1 dl portvin

4 dl rödvinssås

2 msk smör

några droppar tryffel olja

Gör så här:

Koka upp portvin i en kastrull

Reducera tills hälften återstår.

Tillsätt rödvinssåsen och koka ihop tills 4 dl återstår

Vispa ner smöret och några droppar tryffel olja precis före servering.

Älgfilén

Sätt ugnen på 125°

Salta och peppra köttet.

Bryn köttet runt om i smör i en stekpanna tills det har fått fin färg.

Sätt i en stektermometer och lägg över köttet i en ugnssäker form och stek tills innertemperaturen är 55°, ca 20 minuter.

När köttet är klart låt det vila i folie tills det ska serveras.

Skiva upp köttet i centimetertjocka skivor och lägg upp det på snyggt på tallriken, res upp persiljeroten som ett torn över filén och toppa med några svampar. Häll såsen runt köttet så att det bildar en tunn spegel. Servera den glaserade potatisen i sin form på ett litet fat vid sidan om och se glad ut!