

# Älgstek i gryta med potatisstomp



## Recept för sex personer

### Tillbehör Älgstek

1,5 kg älgstek  
2 gula lökar  
4 morötter  
1 pkt bacon  
20 enbär  
lagerblad  
0,5 l matlagingsgrädde  
2 msk viltfond  
smör  
peppar  
sirap  
steksnöre  
1 kg potatis mjölig  
0,2 kg smör  
1½ dl lingon (100 g frysta)  
3 schalottenlökar  
3 dl vispgrädde  
2 tsk socker

### Tillbehör

1 burk rönnbärsgeleé  
0,5 kg brysselkål  
0,5 kg morötter  
300 g gurka  
ättika  
socker  
1 pkt frusen persilja

## **Beredning**

### **Älgsteken**

Putsa stekarna och bind upp dem. Gnid in steken med salt peppar och sirap, bryn den väl runt om.

Lägg en klick smör i botten på en stor gryta, lägg i den brynta steken och lägg i tillbehören, lök, morötter, bacon, enbär och lagerblad slå på grädden och låt koka under lock tills steken är minst 75°.

Sila ifrån spadet som skall användas till såsen. Varmhåll steken i gryta under tiden.

### **Såsen**

Smörfräs lingon, scharlottenlök och grovmalen svartpeppar. Häll i spadet från steken. Använd så mycket vispgrädde som behövs för att få rätt mängd sås. Smaka av med salt, peppar, socker och lite viltfond.

### **Potatisstomp**

Skala och kok potatisen. Stompa den, tillsätt rejält med smör och smaksätt med salt och vitpeppar.

Håll den varm över t.ex. ett vattenbad.

### **Pressgurka**

Skiva gurkan tunt på en mandolin blanda ner 1 del ättika och 2 del socker (obs inget vatten) rör om.

När gurkan börjar vattna sig smaka av tillsätt persiljan och ev. mer ättika och socker. Ställ kallt tills servering.

### **Grönsaker**

Värm morötter och brysselkål al dente i lättsaltat vatten precis innan servering.

## **Servering**

Älgköttet skärs upp i 3-4 mm tjock skivor och läggs på 2 serveringsfat tillsammans med morötter och brysselkål som serveras vid bordet. Stomp, sås, gelé och pressgurka läggs upp i skålar som ställs ut på bordet.