



Recept

Älgfilé en croûte

FÖR 8 PERSONER

Smördeg:

200 gram vetemjöl
125 gram margarin
nypa salt
lite kallt vatten för att blanda samman degen

Fyllning:

800 gram älgfilé
4 teskedar konjak
viltkrydda
12-15 välkrossade enbär
50 gram smör
1 lök
350 gram svamp (exempelvis Karl-Johan)
1 vitlöksklyfta
lite färsk rivnen muskotnöt
1 uppvispat ägg
salt & peppar
olivolja

Sås:

200 ml porter
timjan, 1 kvist
150 ml köttbuljong
1 tsk majsena, utblandad i 1 tsk porter

TILLAGNING:

Deg:

1. Linda in margarinet i aluminiumfolie och lägg det i frysen i 45 min.
2. Blanda mjöl och salt i en bunke. Håll margarinet i folien och riv ner det i mjöl- och saltblandningen mha ett rivjärn. Blanda margarinet i mjölet försiktigt mha av en kniv. Försök att få alla allt margarin täckt med mjöl tills du har en grynig blandning (använd inte händerna).
3. Tillsätt nu tillräckligt med vatten rör runt med kniven till du har en deg som släpper bunken. Knåda försiktigt samman den mha händerna.
4. Lägg degen i en fryspåse och låt vila i kylan i 30 min.

Recept

Kött:

1. Marinera köttet i konjaken i 15 min. Täck det sedan med viltkrydda samt enbär.
2. Värm lite olivolja och 10 gram av smöret i en stekgryta. Bryn köttet på alla sidor på hög värme.
3. Tillsätt konjaken från marinaden och stek i förvärmad ugn (190°) i ca 30 min för medium och 45 min för genomstekt.
4. Ös köttet med jämna mellanrum. Var försiktigt så att filén inte torkar ut. Ta ut ur ugnen och låt svalna på ett fat

Sås:

1. Sätt stekgrytan på hög värme och tillsätt porter samt timjan.
2. Reducera såsen till hälften och rör ner köttbuljong samt utrörd majsena. Koka under omrörning i ca 1 min tills såsen tjocknat något.
3. Krydda och håll upp i såskanna.

Svampfyllning:

1. Medan köttet tillagas hacka lök och svamp så fint som möjligt och krossa vitlöken.
2. Smält återstoden av smöret i en såspanna. Rör ner löken och vitlöken och låt koka i 5 min.
3. Rör ner svamp och låt koka på svag värme utan lock ytterligare 20-25 min tills det återstår ett koncentrat. Det slutliga koncentratet får inte vara för vätskigt.
4. Krydda med salt, peppar samt riven muskot. Låt svalna.

Skal:

1. När köttet och svampkoncentratet är klart värm ugnen till 230°.
2. Ta ut degen från kylan och kavla ut den till en rektangel, ca 35*25 cm. Fördela hälften av svamp och lökröran i mitten. Lägg köttet ovanpå och resten av svampen och löken ovanpå köttet. Pensla degkanterna med det uppvispade ägget och linda degen som ett paket runt köttet så att det sluter helt tätt.

Placera paketet på en plåt eller i en stor form. Pensla hela paketet med uppvispat ägg och baka det i ugnen i 30-40 min tills degen är gyllenbrun.

SERVERINGS TIPS:

För att servera, skär i tjocka skivor tillsammans med såsen samt potatis och gränsaker av eget val.

Bon appetit!

//The irish chef