



Recept

Marinerad älgstek med trattkantarellsås

FÖR 4-6 PERSONER

*Till den här marinerade älgsteken kan du välja bog, ytterlår eller fransyska.
1 kg benfritt älgkött*

MARINAD:

*2 gula lökar i skivor
3 dl i rött vin
0,5 dl olja
0,5 dl svensk senap
1 tsk vitpepparkorn
1 msk enbär
1 tsk torkad timjan eller några kvistar färsk
1 lagerblad*

STEKNING:

*2 msk smör
2 tsk salt
3 dl marinad*

SÅS:

*400 g färska trattkantareller eller 35g torkade
2 msk smör
3 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
3 dl sky
salt, peppar, syltlök*



Recept

Marinerad älgstek med trattkantarellsås

FÖRBEREDELSE:

Blanda ingredienserna till marinaden. Lägg köttet i en plastpåse. Häll i marinaden, kläm ur luften och knyt om. Låt marinera i 4-5 dagar i kyl. Vänd påsen ett par gånger varje dygn.

TILLAGNING:

1. Bind gärna upp steken med krympt bomullsgarn. Bryn steken runtom i smör i en gryta. Späd med lite vatten, strö över salt och sätt i en stektermometer. Tillsätt den marinerade löken och späd med marinad tills en bottenskyla erhållits. Låt steka på svag värme under och späd då och då med mer marinad. Låt steka 1,5 timma tills innertemperaturen är 72 grader (vid 75 grader är köttet genomstekt).
2. Ta upp steken och låt den vila i cirka 10 minuter innan den skärs upp. Häll resten av marinaden i grytan och reducera (koka ihop) tills 3 dl återstår.
3. Torkade trattkantareller läggs först i vatten tills de mjuknar. Bryn kantarellerna i smör, pudra över vetemjölet, rör om och späd med grädden. Låt sjuda på svag värme i 15 minuter. Tillsätt stekskyn och låt sjuda i ytterligare någon minut. Späd med vatten om så behövs. Smaka av med salt och peppar och blanda i syltlöken.
4. Skär upp köttet och lägg det på ett serveringsfat. Häll över en del av såsen och servera resten till.

SERVERINGS TIPS:

Bjud steken med kokt potatis, grönsaker och rönnbärsgelé.