



# Recept

## Älgstek med kantareller och jordärtskocka

4 personer

### Ingredienser

Beräknat för 4 portioner

1 1/2 kg älgstek  
1 st hel vitlök  
salt och peppar  
smör och olja till stekning

### Madeirasås:

1 st gul lök  
1 tsk torkad timjan  
3 dl madeira  
2 msk messmör  
1 msk maizena  
smör till stekning

### Sky till brässering:

1 msk enbär  
1 st gul lök  
3 dl vatten  
1/2 dl vitvinsvinäger  
1 st köttbuljongtärning

6-8 st jordärtskockor  
8 st potatisar, gärna mandelpotatis  
3 dl grädde  
1/2 dl mjölk  
1/2 kg rensade kantareller  
salt och peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 140 grader.

Salta och peppra köttet, bryn i smör och lite olja.

Lägg köttet i en ugnsfast form. Skala vitlöksklyftorna, stek dem gyllenbruna i lite olja och finhacka dem sedan. Gör 5-6 små snitt i steken och fyll med den hackade vitlöken.

Sky till brässering:

Krossa enbären och finhacka löken. Häll vatten, vitvinsvinäger, enbär, lök och buljongtärning i en kastrull. Låt koka upp. Häll skyn i formen och sätt in i ugnen, ca 75 minuter tills köttet nått en innertemperatur på 55 grader.

När steken är färdig, låt den vila under folie tills det är dags för servering. Vänd på den med jämna mellanrum för att köttsaften ska sprida sig.

Madeirasås:

Finhacka löken och fräs med timjan i lite smör i en kastrull. Häll i madeira och låt såsen koka tills den reducerats till hälften.

Ta skyn från brässeringen och sila ner i madeirasåsen. Låt koka ett par minuter för kraftigare smak. Blanda ut maizena i lite vatten och häll redningen i såsen. Lägg till sist i en matsked messmör. Smaksätt med salt och peppar.

Koka upp grädde och mjölk i en kastrull. Skär jordärtskockorna i bitar och låt dem koka med grädden och mjölken tills de är mjuka, ca 15 minuter. Skala och skiva potatisen under tiden, fräs i lite smör och olja. Salta och peppra. När potatisen börjar bli färdig, blanda ner kantarellerna och fortsätt bryna i ca 5 minuter.

När skockorna är mjuka, häll blandningen i kantarell- och potatisfräset. Smaksätt med salt och peppar. Låt det hela koka ihop ett par minuter.

Servera älgsteken med en klick rönnbärsjelé, kantarellblandningen och madeirasåsen.