



Recept

Älgfilé med svartvinbärssås

FÖR 4 PERSONER

700 g putsad filé av älg, gärna älgkalv

1 msk smör eller olja

1 dl hackad charlottenlök

4 dl rött vin eller matlagningsvin

1 dl viltbuljong (fond+vatten)

2 msk svartvinbärsgelé

1 msk maizena (majsstärkelse)

1 dl svarta vinbär

2 morötter

2 palsternackor

150 g kålrot

smör till stekning

500 g potatis

salt, peppar

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på ca 100 grader (75 grader varmluft)
2. Bryn filén runtom i smör i en stekpanna. Lägg köttet i en ugnssäker form och stek i ugnen tills innertemperaturen är ca 60 grader (1 ½ -2 timmar). Låt sedan köttet vila en stund innan det skärs upp.
3. Fräs löken mjuk och glansig i smör eller olja. Häll i vinet, buljongen och gelén. Koka ihop i 10 minuter. Red av med maizena blandat i lite vatten. Tillsätt svarta vinbär och koka några minuter. Smaka av med salt och peppar.
4. Skär rotfrukterna i jämna bitar och stek dem sakta i smör.
5. Skala potatisen och riv den grovt. Blanda med 1 krm salt och 1 krm peppar och stek dem som råakor i smör.
6. Skär filén i skivor eller stubbar och servera tillsammans med råakor, rotfrukter och sås.

VINFÖRSLAG:

2004 Allesverloren Shiraz, Sydaftika (nr 29002, 99 kr)