



Recept

Rimmad Älgrulle med Dijonpurjo

FÖR 4 PERSONER

1 kg älgrulle
2 liter vatten
2 dl grovt salt
2 msk socker
1 gul lök
1 morot
10 kryddpepparkorn
2 lagerblad
1 timjankvist
1 purjolök
2 dl crème fraiche
2 msk dijonsenap
700 g kålrot
30 g smör
salt, peppar

TILLAGNING:

- 1.Koka upp vatten, salt och socker till lagen, låt kallna. Lägg köttet i en skål och håll på lag så att det täcker helt. Förvara i kylan i 12 timmar. Om du vill halvera tiden och få en jämn rimning kan du spruta in lagen i köttet med en saltspruta.
- 2.Skala lök och morot och dela i mindre bitar. Koka upp vattnet i en kastrull och koka köttet tillsammans med lök, morot och kryddor. Köttet är färdigt när det släpper från en provnål och det sipprar ut en klar saft eller när du har 85 grader i den tjockaste delen. (Det tar 1 ½ -2 timmar.)
- 3.Skölj och strimla purjolöken. Koka upp crème fraiche och senap i en kastrull och lägg i purjolöken. Koka ett par minuter, smaka av med salt och peppar.
- 4.Skär kålroten i långa tunna strimlor. Fräs dessa med smör tills strimlorna är mjuka (al dente), smaka av med salt och peppar.
- 5.Skär upp köttet i skivor och servera med kålrot och purjolök.

VINFÖRSLAG:

2004 Chateau Courac, Cotes du Rhone (nr 28101)