



Recept

Söndasstek på Älg

FÖR 8 PERSONER

2 kg älgstek
1 gul lök
1 morot
1 palsternacka
100 g rotselleri
1 dl rött vin
5 dl viltbuljong
3 lagerblad
10 svartpepparkorn
4 timjankvistar
2 dl vispgrädde
½ msk maizenaredning för mörka såser
olja till stekning
salt, peppar

TILLAGNING:

1. Bryn köttet runtom i olja i en medelstor stekgryta tills det fått fin färg. Lyft upp köttet på ett fat.
2. Skala lök, morot, palsternacka och rotselleri och dela i mindre bitar. Bryn grönsakerna i olja i stekgrytan.
3. Lägg tillbaka köttet och håll i vinet. Koka upp och håll i buljongen. Koka upp igen och skumma av ytan.
4. Sänk värmen och lägg i kryddorna och sätt på locket. Låt köttet sjuda på svag värme tills innertemperaturerna är ca 70 grader (ca 45 minuter/ kg.)
5. Lyft upp köttet. Sila av stekskyn i en kastrull. Koka ihop skyn tills det är ca 3 dl kvar. Tillsätt grädde och red med maizena. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera steken med sås, kokt potatis, gelé eller rårörda bär och lättkokta grönsaker, tex morot och zucchini.

VINFÖRSLAG:

2003, Cotes du Rhone Les Quatre Terres, Frankrike (nr 98679, 107 kr)