

Älgfilé med svart vinbärssås

Ingredienser

4 portioner 700 g putsad filé av älg, gärna älgkalv 1 msk smör eller olja till stekning



2 st 2 st 150 g 500 g 1 krm 2 krm

morötter palsternackor

kålrot potatis

salt peppar vit o svart

Svart vinbärssås

1 dl 4 dl 1 dl 2 msk 1 msk 1 dl

hackad schalottenlök rött vin eller matlagningsvin viltbuljong (fond+vatten) svart vinbärsgelé maizena svarta vinbär

salt och peppar

Tillagning Svart vinbärssås

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.

Sätt ugnen på ca 100° (75° varmluft) Bryn filén runt om i smör i en stekpanna

Lägg köttet i en ugnssäker form och stek i ugnen tills innertemperaturen är ca 58° (ca 1 1/2 - 2 timmar) Låt skanköttet "vila" en stund innan det skärs upp

Skär rotfrukterna i jämna bitar och stek dem sakta i smör. Skala och riv potatisen grovt. Blanda med salt och peppar och stek som råror i smör.

Skär filén i skivor - eller "stubbar" som på bilden och servera tillsammans med råror, rotfrukter och sås