



## Älgstek med enbärsdoftande gräddsås och rostade rotfrukter

Vin: Quinta do Mondego Tinto 2010

### Ingredienser för 4 personer

1 kg älgkalvinnanlår

olja till stekning

salt och peppar

### Enbärsgräddsås

1 schalottenlök

1 palsternacka

10 enbär

3 kvistar timjan

1 dl torrt vitt vin

3 dl viltfond (hemmagjord eller utspädd från koncentrat)

3 dl grädde

salt och peppar

### Rostade rotfrukter

4 st svartrötter

3 st morötter

2 st palsternackor

14 mandelpotatisar

100 g smör

1 st vitlök

timjan

salt och peppar



## Tillagning

1. Sätt ugnen på 170 grader. Skala och dela alla grönsaker i mindre bitar. Blanda ihop dem på en plåt med smör, vitlök och timjan. Rosta i ugn tills dem är gyllene och lite hårda i mitten, ca 10 minuter. Sänk ugnen till 90 grader.
2. Putsa köttet fri från senor och bryn i stekpanna. Baka sedan i ugn till en innertemp på 58 grader, tillsammans med grönsakerna (ca 2 timmar). Låt köttet vila en stund efter du har tagit ut det ur ugnen.
3. Skala och dela schalottenlöken och palsternackan. Fräs tillsammans med enbär och timjan. Slå på vitt vin och låt koka in.
4. Häll på viltfond, grädde och låt allt sjuda på låg värme tills 1/4 återstår. Sila och smaka av med salt och peppar.
5. Skiva älgen i fina skivor och servera med sås och rostade grönsaker.

Färdigt