VILT

Älgkalvsköttbullar med trattkantarellsås

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

En riktigt höstig och mustig middag. Välkomna att ta del av mitt recept på köttbullar av älgkalvsfärs med trattkantarellsås.

Min fasters man är jägare på fritiden, så ibland händer det att jag får lite viltkött. Denna gång fick jag färs på älgkalv och det blev så gott! Hoppas ni tycker detsamma efter att ha lagat detta recept!
#Cheffraimansmat ? klicka på länken för att komma till min Instagram.

INGREDIENSER

Viltköttbullar
500 gram älgfärs/viltfärs
2 st ägg
0-5-1 dl ströbröd
1 st finhackad och smörstekt gul lök
2 tsk finmald kryddpeppar

2-3 krm salt eller efter smak
0.5-1 krm svartpeppar
1 msk viltfond

Trattkantarellsås
300 gram trattkantareller
5 dl grädde
2 st finhackad vitlöksklyftor
1 kruka hackad persilja
1 burk rårörda lingon el lingonsylt
salt efter egen smak
svartpeppar efter egen smak

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 180 grader.
Köttbullarna: Lägg alla ingredienser i en bunke och blanda allt väl. Låt sedan svälla i cirka 10 minuter. Gör därefter en provstekning för att eventuellt smaka upp färsen ytterligare.

2. Forma köttbullar och baka sedan av i ugnen 10?12 minuter for att bullarna ska sätta sig. Därefter blir det mycket enklare att steka dem utan att de går sönder.
Stekningen är dock inte nödvändig, utan bara om man vill ha lite extra stekyta på köttbullarna.

3. I en varm stekpanna torrsteker du först trattkantarellerna för att vattnet i svampen ska avdunsta. Därefter tillsätter du smör för att bryna kantarellerna tillsammans med vitlöken och kryddorna. Tillsätt grädde och lite av lingonspadet för att ge en godare smak i såsen.
Reducera såsen till önskad konsistens. Det ska vara lite kladdigt men varken för lite eller för mycket, tillräckligt för att såsen ska fästa på köttbullarna.

4. Flytta över köttullarna direkt i pannan och avsluta med att strö hackad persilja och lingon, som på bilden. Servera med potatispuré eller kokt potatis. Smaklig måltid!