VILT

Älgfilé med madeirasås och selleripuré

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Det är ingen slump att man använder gräddsås till vilt. Det är för att köttet är så magert. Och det här med sherry, portvin och madeira: det tillför en välgörande sötma.

45

INGREDIENSER

700 g älgfilé, ca
salt och peppar
smör till stekning

Madeirasås

2 st schalottenlökar
smör till stekning
1-2 dl madeira
4 dl viltbuljong
2 dl vispgrädde
ev. ljust redningsmjöl
salt och peppar

Selleripuré

400 g rotselleri
1 bit purjolök, det vita, ca 5 cm
1 tsk salt
2 msk smör
2 msk vispgrädde
salt och vitpeppar

Servering

kokta sockerärtor
klyftpotatis

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och finhacka schalottenlöken till madeirasåsen. Fräs den mjuk i smör och häll i madeiran. Låt koka ihop någon minut. Häll på viltbuljongen och koka ner tills hälften återstår. Tillsätt grädden och låt koka i ytterligare 5 minuter. Red eventuellt av med redningsmjöl. Smaka av med salt och peppar.

2. Skala sellerin till purén, skölj purjon och skär alltsammans i bitar. Lägg dem i en kastrull, häll på vatten så att det täcker och tillsätt saltet. Koka upp och låt koka tills sellerin är mjuk, cirka 20 minuter. Häll av vattnet och mixa till en slät pure?. Rör ner smöret och grädden. Smaka av med salt och peppar.

3. Skär köttet i fyra skivor. Salta och peppra på båda sidor.

4. Hetta upp smör i en stekpanna, lägg i köttskivorna och stek dem på båda sidor, i ca 3 minuter. Köttet kan gärna vara lätt rosa i mitten, innertemperatur cirka 60°.

5. Låt köttet vila i några minuter. Häll sedan över varm madeirasås och servera med selleripure?, sockerärtor och klyftpotatis.