



Älgstek med gräddsås och pressgurka

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**

Receptet fungerar lika bra med oxkött som med älgkött. Godast blir det om köttet får steka riktigt länge så att det nästan trillar sönder. Servera med kokt potatis, syltlök, gelé och pressgurka.



Kanske det godaste som finns! Använd helst (hemgjord) kalvbuljong men det går också bra med skyn som blir av steken.. Om du använder fond på flaska så späd med vatten. För fem sex år sedan sa jag till min jaktkompis Ricki som jagar älg uppe i Hälsingland: ?Ta rätt på älgbenen och koka buljong, då misslyckas du aldrig med såsen.? Nu har jag en egen leverantör av frysförpackad viltfond.

Till steken passar ett rött bourgognevin gjort på Pinot noir, ett klassiskt bordeauxvin eller en Chateauneuf-du-Pape.



INGREDIENSER

1 kg älgstek
salt och peppar

smör till stekning
1 st morot
1 st gul lök
0.5 st purjolök
3 dl kalvbuljong (anpassa mängd om konc fond används)
2 dl rödvin
2 st lagerblad
1 kvist färsk timjan
6 st enbär
5 dl vispgrädde

Pressgurka

1 gurka
2 krm salt
1 dl vatten
2 msk ättiksprit (12 %)
2-3 msk strösocker
1 krm vitpeppar
1 dl finhackad persilja, ca

Servering

kokt potatis
syltlök
bär- och vingelé

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med pressgurkan: Skala gurkan, skiva den tunt med osthyvel och lägg den i en skål. Strö på saltet, lägg på en tyngd (en mortel eller dylikt) och låt stå i cirka 30 minuter. Blanda under tiden en lag av vatten, ättiksprit, socker, vitpeppar och persilja. Häll av saften som bildats när gurkan legat i press. Häll ättikslagen över gurkskivorna. Låt gärna gurkan stå svalt i ett par timmar innan den serveras.
- 2** Bind upp steken med hushållssnöre och gnid in den med rikligt med salt och peppar. Bryn den runt om i smör i en gjutjärnsgryta. Skala moroten och löken och skär dem i grova bitar. Skölj purjolöken och strimla den grovt. Lägg ner alltsammans i grytan och låt det bryna med en stund.
- 3** Häll på buljongen och vinet och tillsätt kryddorna. Sänk värmen och lägg på ett lock. Låt grytan sjuda på svag värme i 45-60 minuter, vänd och ös steken några gånger under tiden. Prova med en sticka att den är klar, köttet ska släppa lätt från stickan.
- 4** Ta upp steken, linda in den i aluminiumfolie eller blött smörpapper och låt den vila i 15 minuter.

5

Häll grädden i grytan. Rör om och låt såsen koka ihop en stund. Smaka av med salt och peppar. Sila såsen.

6

Skär upp steken i cirka 5 mm tunna skivor och servera med kokt potatis, sås, syltlök, gelé på svarta vinbär, rönnbär eller portvin och pressgurka.