



Hackad älg med rostat bovete, syltade rovor och emulsion på lökblast

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **140 min** Portioner: **10**

Under Mariestads Den Stora Smakresan har Thomas Sjögren, vinnare av Årets Kock 2015, komponerat rätter som ska passa perfekt till olika ölstilar. Den här rätten har han lagat till Mariestads Dampfbier som lanseras den 1 maj (2017).

Mariestads Dampfbier är den sjätte i ordningen i deras limiterade serie öl. Mariestads Dampfbier är ett öl som brukar kallas ångöl eller steam beer och inspirationen hämtades under Den Stora Smakresan förra året. Den Stora Smakresan gick då i ånglokens och guldrushens tecken, dels längs den svenska Inlandsbanan och dels till Kalifornien där steam beer började bryggas i slutet av 1800-talet. I San Francisco hittade Mariestads bryggmästare Richard Bengtsson inspiration efter ett besök hos kollegorna på Anchor Steam Brewery. Läs mer här om Mariestads Dampfbier.



- Richards öl är en torr och fruktig lager med en maltaromatisk fyllighet. Både beskheten och torrheten är utsökt. Drick den helst kyld till 11-13 grader och gärna till husmanskost, tycker Thomas.



INGREDIENSER

600 g älgytterfilé
30 g olivolja
10 g salt

Rostat bovete

100 g bovete
20 g olivolja

Syltade rovor



300 g majrovor
100 g ättika
200 g vatten
189 g socker

Emulsion på lökblast

200 g lökblast
300 g matolja
1 st ägg
15 g dijonsenap
20 g citronjuice
10 g salt

Garnityr

1 st äpple
1 st krukadragon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hackad älg: Putsa köttet fritt från fett och senor, sätt köttet i frysen så det nästan frusit. Skär köttet i tunna skivor och hacka sedan köttet fint. Smaka upp med salt och olivolja vid servering.
- 2** Rostat bovete: Lägg bovete och salt på en plåt, slå på lite matolja och rosta i ugnen ca 10 minuter på 150 grader tills det är gyllenbrunt.
- 3** Syltade rovor: Koka upp vatten, ättika och socker. Hyvla rovorna tunt och lägg ner i den ljumna lagen. Låt dra minst 2 timmar i kyl.
- 4** Emulsion på lökblast: Värm olja till 70 grader. Mixa oljan och lökblasten i en kannmixer ca 10 minuter. Låt svalna. Sila oljan, knäck ett ägg i en matberedare. Slå i citron, salt, senap och börja mixa. Montera ner oljan i en tunn stråle tills det tjocknar. Smaka av.
- 5** Garnityr: Skär äpplet i tunna stavar och plocka dragonen. Arrangera som på tallriken.