



Foto: Susanne Almers

Älgtournedos med vitlöksstekta skogschampinjoner, äppelgräddsås och äppelchips

Ingredienser 10 personer

1,5 kg älg- eller oxfilé
 2 msk smör
 2 tsk salt
 0,5 tsk svartpeppar, nymald

Äppelgräddsås:

1 st schalottenlök
 1 msk smör
 2 dl äppelcider
 4 dl vatten
 0,5 dl kalvfond, koncentrerad
 4 dl vispgrädde
 2 msk maizena majsstärkelse
 0,5 tsk salt
 1 krm svartpeppar, nymald

Rårörda vinbär:

4 dl röda vinbär
 2 dl strösocker

Äppelchips:

2 st gröna äpplen
 1,25 dl vatten
 2 dl strösocker
 30 g glykos, eller flytande honung
 0,5 dl citron, pressad

Potatis:

1 kg	sparrispotatis
0,5 dl	olivolja
2 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Champinjoner:

500 g	skogschampinjoner
1 st	gul lök
2 st	vitlösklyftor
2 msk	smör
1 msk	hackad citrontimjan
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Rucolaskum:

2 dl	mjök
100 g	rucolasallad

Tillbehör:

30 st	vita sparrisar, kokta
-------	-----------------------

Tillagning: Älgtournedos med vitlöksstekta skogschampinjoner, äppelgräddsås och äppelchips

Välkända smaker med ny touch. Rucolaskum och sötsyrlig äppelgräddsås passar perfekt till älgtournedos.

1. Äppelchips: Skär äpplena i tunna skivor. Koka upp vatten, socker och glykos. Ta kastrullen från plattan. Rör i citronsaften och lägg äppelskivorna i den varma lagen. Låt stå ca 30 min och dra. Sätt ugnen på 75°.
2. Ta upp äppelskivorna och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Torka mitt i ugnen ca 4 timmar. Låt kallna. Förvara chipsen i en tät burk med bakplåtspapper mellan lagren.
3. Skär köttet i 10 tournedos. Bryn runt om i smör. Krydda med salt och peppar. Lägg köttet i en ugnssäker form.
4. Sås: Skala och finhacka löken. Fräs den i smör ca 2 min. Häll på äppelcider och låt koka tills hälften återstår. Häll i vatten, fond och grädde och låt koka ca 5 min. Rör ut majsstärkelsen i lite kallt vatten. Vispa ner redningen i såsen och låt koka upp. Smaka av med salt och peppar.
5. Vinbär: Blanda vinbär och socker och rör så att de mosar sig lite.
6. Potatis: Sätt ugnen på 225°. Skrubba potatisen och skär den i halvor. Blanda den med olja, salt och peppar på en plåt. Stek potatisen mitt i ugnen ca 25 min.
7. Sänk ugnsvärmen till 125°. Tillaga köttet till 55° innertemperatur.
8. Champinjoner: Ansa och halvera champinjonerna. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek svampen i smöret tills den fått fin färg. Låt löken fräsa med ca 2 min. Krydda med citrontimjan, salt och peppar.
9. Rucolaskum: Värm mjölken till 65°. Mixa mjölk och rucola med mixerstav till ett fluffigt skum precis före servering.
10. Servera köttet med svamp, potatis, sparris, vinbär, sås och äppelchips. Garnera med rucolaskum.