



FOTO: LARS PAULSSON

Stekt älginnanlår med blandsvamp

En perfekt förrätt med älg, bacon och svamp.

Antal portioner: 4

600 g älginnanlår
4 st enbär
5 st sichuanpepparkorn
1 st stjärnanis
1 kvist rosmarin
salt

Tillbehör

1 paket tärnad bacon
400 g blandad färsk svamp
1 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
smör

Vinägrett

1 dl rapsolja
0.5 dl balsamicovinäger
salt och peppar

1 ask ärtskott
1 st liten ask sallad

Gör så här: Stekt älginnanlår med blandsvamp

1. Sätt ugnen på 125° varmluft (100° i vanlig ugn). Skär köttet i långa breda bitar.
 2. Blanda enbär, peppar och anis och krossa dem till ett fint pulver i en mortel. Finhacka rosmarinen och blanda den med kryddpulvret.
 3. Salta köttet och rulla det i kryddblandningen. Rulla sedan in köttet i först plastfolie och sedan aluminiumfolie som en smällkaramell.
 4. Tillaga köttet i ugnen till en innertemperatur av 58°. Ta ut det ur ugnen och låt det vila i 10 minuter.
 5. Stek baconet. Putsa svampen och finhacka löken och vitlöksklyftorna. Stek svampen tillsammans med löken och vitlöken. Blanda svampröran med baconet.
 6. Blanda alla ingredienserna till vinägretten.
 7. Skär köttet i längsgående skivor. Pensla skivorna med vinägrett, strö över svamp- och baconröran och toppa med ärtskott och sallad. Ringla lite vinägrett runt köttet och peppra efter smak.
-