



FOTO: LARS PAULSSON

## Tapas på vilt

Tapas är på modet, inte minst internationellt. Jag räknade till ett dussin nya böcker om tapas och mat i glas, inspirerat av spanjorernas klassiska kök, men också av det nya molekylära köket. Det kan man även göra med vilt, exempelvis blanda rester av en stek med råbiff. Har man en mottagning med snittar på hösten är vilt ett smakfullt alternativ. Det är lätt att förbereda och bara snabbt avsluta med dekorationer innan serveringen.

800 g valfri ytterfilé eller innanlår, t.ex. älg  
salt och peppar

### Älgstek och älgråbiff

4 st skivor av älgsteken  
150 g älgfärs av innanlår  
2 skivor rågbröd  
0.5 st röd paprika  
3 msk olivolja  
1 msk dijonsenap  
1 nypa chilipeppar  
0.5 knippe gräslök  
salt och svartpeppar

### Baguette med älgstek och stekt svampröra

4 st skivor av älgsteken  
4 skivor rostad baguette  
200 g putsade kantareller eller annan svamp  
1 st schalottenlök  
3 skivor bacon  
1 msk smör  
2 st salladslökar  
salt och peppar

**Älgköttbullar**

4 st mandelpotatisar  
3 msk olivolja  
2 skivor vitt bröd  
1 dl grädde  
100 g älgfärs  
50 g fläskfärs  
1 st schalottenlök  
0.5 msk riven ingefära  
2 msk smör  
salt och peppar

**Tomatsalsa**

2 st stänger svartrot  
1 st citron  
2 dl mjölk  
1 st biffomat  
0.5 st rödlök  
1.5 st röd chili  
1 msk olivolja  
saft av ½ lime  
salt och svartpeppar

**Garnering:** vattenkrasse eller skott av något slag

Gör så här

1. Sätt ugnen på 100°. Salta och peppra köttet. Linda in det i plastfolie och därefter aluminiumfolie.
  2. Stek köttet i ugnen till en innertemperatur på 58°, ca 10–15 minuter. Ta ut och låt svalna.
  3. Stek köttet hastigt i smör precis före servering, och skiva upp det.
  4. Älgstek och älgråbiff på rågbröd:
  5. Sätt ugnen på 200°. Skär bort kanterna på brödsnivorna och dela på diagonalen.
  6. Pensla paprikan med lite olivolja. Grilla i ugnen ca 10 minuter. Ta ut och dra av skinnet. Skär i små bitar.
  7. Blanda älgfärsen med olivolja, senap och chilipeppar. Smaka av med salt, svartpeppar och hackad gräslök. Forma små biffar.
  8. Lägg en skiva älgstek och en biff på rågbrödet. Garnera med paprika.
  9. Baguette med älgstek och stekt svampröra
  10. Hacka svampen. Skala och finhacka löken och strimla baconet fint. Fräs svamp, lök och bacon tills vätskan från svampen avdunstat. Skiva salladslöken fint och tillsätt. Smaka av med salt och peppar.
  11. Älgköttbullar med tomatsalsa och mandelpotatis:
  12. Sätt ugnen på 200°. Dela potatisen och lägg på en plåt. Ringla över lite olivolja och stek i ugnen 25–30 minuter. Skär bort brödkanterna och tärna brödet. Lägg brödet i blöt i grädden.
  13. Blanda älg- och fläskfärs med det blötlagda brödet. Skala och finhacka löken. Fräs den utan att den får färg. Låt svalna lite och blanda sedan med köttet. Smaka av med ingefära, salt och peppar.
  14. Rulla små köttbullar av färsen och stek i smör.
  15. Skölj svartroten väl. Skala och lägg i citronvatten. Koka upp mjölk med några droppar citron och salt. Lägg i svartroten och låt koka tills den är al dente. Skölj i kallt vatten och skiva den fint.
  16. Skala, kärna ur och tärna bifftomaten. Skala och finhacka löken och finhacka chilin. Blanda tomat, lök, chili, olivolja, limesaft och svartrot. Smaka av med salt och svartpeppar.
  17. Skär av lite från botten på potatisen så den står stadigt. Lägg på en köttbulle och garnera med salsa och lite krasse.
-