

# Baconlindad älgturnedos med rotfruktsgratin, smörfrästa kantareller o rödvinsreduktion

Ja, vad ska man säga? Smakrikt, rent kött, rotfrukter att äta efter årstid. Kantareller! och fint nedkokat rödvin! Kan inte gå fel. Särskilt inte tillsammans med en gräddig, vitrökig o rotig gratäng. Funkar fantastiskt ihop med älg och kantareller! /Assa

**Antal portioner:** 4

**Färdigt på:** 100 min

600 g älgfilé av mitt biten  
8 skivor skivor bacon  
Salt efter behov  
Svartpeppar efter behov

## Rotfruktsgratäng

700 g potatis, strimlad  
500 g morot, strimlad  
500 g rotselleri, strimlad  
200 g kålrot, strimlad  
2 dm purjolök, strimlad  
2 st små gula lökar, hackade  
4 st vitlöksklyftor, pressade  
2 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
5 dl grädde  
1 dl riven Västerbottens ost

## Gula kantareller

400 g färska eller 200 g frysta, förvällda  
1 msk smör  
1 tsk salt

## Rödvinsreduktion

5 dl bra rött vin  
1 st liten gul lök, hackad  
3 msk kalvfond  
1 kvist färsk timjan  
1 st vitlöksklyfta, krossad  
1-2 tsk socker



FOTO: TV4

## Tips

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig*, och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

Dryck: Allesverloren Shiraz.

Serveras med smörslungade sockerärtor och en kvist färsk rosmarin, på varje köttbit.

## **Gör så här**

### **1. Rotfruktsgratäng**

Lägg strimlade rotfrukter, lök, purjo och vitlök i en kastrull.

2. Häll på grädden. Salta och peppra.

3. Koka under omrörning tills det bara är lite motstånd kvar. Ungefär 20 minuter.

4. Häll över gratängen i en ugnsfast form och strö över osten.

5. Gratinera färdigt i ugnen på 200 grader i ca 15 minuter.

### **6. Älg**

Ta fram köttet 20 minuter innan det ska tillagas. Rensa bort hinnor och torka av det.

7. Skär ut tournedos ur filén. Beräkna 150 gram per person.

8. Tryck till den lätt med handen.

9. Linda 2 baconskivor runt varje.

10. Stek i grillpanna hastigt, 30 sekunder på var sida. Salta o peppra.

11. Lägg över på ett ugnssäkert fat o kör klart i ugnen på 125 grader. Stick i en termometer o kontrollera temperaturen 53 grader = klart!

### **12. Kantareller**

Stek svampen i smöret. Salta efter behov.

### **13. Rödvinssreduktion**

Fräs lökhack och vitlökskross i lite smör.

14. Häll på vinet.

15. Lägg i timjankvisten och koka ner till strax under hälften.

16. Sila, tillsätt kalvfonden och smaka av med sockret. Reduktionen ska vara ganska trögflytande i konsistensen.

### **17. Vid servering**

Lägg upp tournedos på tallrik.

18. Servera med kantarellerna och rödvinsreduktionen.

19. Gratinen serveras vid sidan av, i skål.

20. Dekorera med smörslungade sockerärtor och en kvist färsk rosmarin på varje köttbit.