

## **Älgfilé med madeirasås och selleripuré**

700 g älgfilé, ca  
salt och peppar  
smör till stekning

### **Madeirasås**

2 st schalottenlökar  
smör till stekning  
1-2 dl madeira  
4 dl viltbuljong  
2 dl vispgrädde  
ev. ljust redningsmjöl  
salt och peppar

### **Selleripuré**

400 g rotselleri  
1 bit purjolök, det vita, ca 5 cm  
1 tsk salt  
2 msk smör  
2 msk vispgrädde  
salt och vitpeppar

### **Servering**

kokta sockerärter  
klyftpotatis