



VILT

Gravad älgcarpaccio med majonnäs på Karl-Johansvamp och blåbärssallad

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **45 min** Portioner: **6**



En av mina favoritföretter! Den kräver lite planering eftersom köttet först ska gravas och sedan frysas.

INGREDIENSER

Gravad älg

500 g älginnanlär
3 msk socker
3 msk grovt salt
2 msk torkad karl-johansvamp

Karl-Johanmajonnäs

4 dl rapsolja
1 msk torkad karl-johansvamp



2 st äggulor
1 msk dijonsenap
1 tsk japansk soja
1 tsk sherryvinäger
salt efter smak

Marinerad svamp

4 st skogschampinjoner, tunt skivade
1 msk japansk soja
1 msk olivolja
1 tsk färsk timjan, bladen
nymalen svartpeppar, efter smak

Blåbärssallad

1 dl blåbär
1 st schalottenlök, finhackad
1 msk gräslök, finhackad
1 msk kallpressad rapsolja
1 krm citronsaft

Garnering

färsk körvel eller smörgåskrasse

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dag 1: Gravatt älginnanlår. Skär bort ev. puts från älginnanlåret och dela upp köttet i mindre ?loins? i ungefär samma tjocklek och form som en fläskfilé (om det behövs). Mixa socker, salt och torkad karljohanssvamp i en matberedare eller mortel. Gnid sedan in köttet runt om och ställ in i kylan. Älgen bör gravas minst 12 till 24 timmar, beroende på storlek på biten och hur ?gravat? man vill ha köttet.
När du gravat köttet önskad tid, torkar du av köttet med lite papper. Rulla sedan in köttet i plastfilm och lägg i frysen.
- 2** Dag 2: Karljohan-majonnäs: Värm all olja och svamp i en kastrull 5-10 minuter på medelvärme. Bränn inte svampen! Låt oljan svalna till rumstemperatur, sedan mixar du oljan.
I en bunke lägger du äggulor och dijonsenap. Vispa sedan sakta in oljan tills du får en bra konsistens, späd ev. med vatten. Smaksätt sedan majonnäsen med soja, sherryvinäger och salt.
- 3** Blåbärssallad: Finhacka schalottenlök och blanda med olja, citron och finhackad gräslök. Tillsätt sedan frusna blåbär och blanda försiktigt.
- 4** Marinerad svamp: Skiva skogschampinjoner tunt och lägg ut på ett fat. Blanda soja, olja, timjan och peppar i en liten skål. Pensla sedan svampen med ?dressingen? och låt svampen ligga och marinera ca 10-15 minuter.

5

Servering: Ta ut det frusna älgköttet ca 5 minuter innan du ska börja lägga upp. Skär köttet i tunna skivor med kniv eller skärmaskin. Arrangera sedan köttet på tallrikar enligt bild eller efter eget upplägg. Låt tina på tallriken. Arrangera de övriga ingredienserna. Se bild!