

SKOGENS KONGE

Så var høsten i gang og jegerne er ute. Vi har i Norge mye god viltkjøtt: elg, hjort, rype, rådyr og reinsdyr for å nevne noen. Elg har en mild viltsmak og reinsdyr har en kraftig viltsmak. Så det kommer litt an på hva en liker. Elg kjøtt kan kjøpes i enkelte butikker ferskt og frossent. Får du tak i ferskt er det selvsagt det beste. Elg kjøtt er magert og må derfor steikes forsiktig for å få et mørt og saftig resultat

ENTRECÔTE AV ELG

4 kuvert

1 kg entrecôte av elg
1 løk
100 gram sellerirot
1 gulrot
1 fedd hvitløk
Olje
0,5 liter rødvin
Fersk rosmarin
Fersk timian
Nykvernet sort pepper

Ca 500 gram blomkål
Fersk rosenkål
Ferske kantareller
Spinat



Start med å skjære av senene på entrecôteen. Ved å fjerne disse vil kjøttet oppleves mørere og lettere å skjære i. Skrell grønnsakene. Grovhakk løk, gulrot, sellerirot og hvitløk. Legg dette sammen med avskjær i en gryte. Brun godt i litt olje. Tilsett rødvin og litt vann, kok inn til det er ca 2 dl igjen. Det tar ca 30 minutter. Dette skal brukes i sausen seinere

Kjøttet gnis inn med nykvernet sort pepper. Brun kjøttet på alle sider og ha over i ildfast form. Tilsett to skjeer smør i panna etter at kjøttet er tatt ut. Tilsett fersk timian, rosmarin og hvitløk. La det trekke i smøret. Hell over kjøttet og sett formen i ovnen på 150 grader i ca 15-20 minutter. Alt etter størrelsen på entrecôteen. Jeg vil helst anbefale å brun kjøttet å deretter steike i ovnen på 60-70 grader i 3-4 timer (hvis du ønsker å gjøre det på denne måten må du bruke et digitalt termometer for å måle temperatur i ovnen). Dette er selvsagt en prosess som krever lengre tid, men det gir bedre sluttresultat. Opp til deg hva du ønsker og har tid til. Uansett hvilken metode du velger, la kjøttet hvile i ca 10 minutter på skjærebrettet med folie over før du skjærer i det. Kjøttet må serveres rosa for å få et optimalt resultat. Dryss på litt salt rett før servering

Kok ut pannen med ca _ liter okse eller vilt buljong. Ikke bruk pulver eller buljong terninger. Hvis du ikke selv koker kraft kan du nå i enkelte butikker få kjøpt små kartonger med ekte kjøttkraft. Tilsett den innkokte rødvinen. Kok til du får en tykk saus. Sil før servering

Blomkål krem:

Kok blomkål til de er møre. Del opp i mindre stykker og ha det i en blender. Kjør den glatt og tilsett litt fløte og et par skjeer setersmør. Den må ikke være for tynn, så spe i litt fløte om gangen til du har en fin konsistens. Smak til med salt og pepper. Sil og ha en kasserolle. Kok opp rett før servering

Server med rosenkål, smørsteikt spinat og kantareller

Lykke til!

Vinanbefaling

Talenti Brunello di Montalcino 2005
Polnummer: 46254 (må bestilles hos vinmonopolet)

Til denne retten vil jeg anbefale en Brunello di Montalcino fra Toscana i Italia

Dette er en liten produsent som ligger i vinområdet Montalcino helt sør i Toscana. En fylldig vin laget av 100% sangiovese med en fantastisk aroma som går godt til denne retten.



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering



Geir André Sjørnsen – gastronomcatering.no