

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Entrecôte af elg

Elg kød er en fantastisk spise som jeg smagte første gang i 70'erne hvor min storebror Stig havde været på jagt i Sverige. Han skød ikke selv elgen men i Sverige er det normalt at hvis én i jagtselskabet skyder en elg så bliver den delt imellem deltagerne dvs. man får lov til at købe et stykke. Stig havde lavet elgsteg og jeg syntes det smagte som andesteg, så da jeg sidst var i Sverige var der ny skudt fersk elg (det er elg sæson) og jeg kunne selvfølgelig ikke undlade at købe en entrecotesteg. Det kan også fås på frost i større velassorterede forretninger, i Sverige, jeg har ikke set det herhjemme.

4 Gulerødder og 10 skalotteløg gøres i stand og kommes i en bradepande. Brun kødet grundigt i gåse- eller andefedt på alle sider. Når stegen er brunet koges panden af i ca. 2½ dl. vand, der tilsættes. Gnid entrecoten ind i 5-6 knuste enebær, 5-6 stilke finthakkede timian, salt og peber. Stegen placeres midt i ovnen og stilles på 125 grader. For at opnå et perfekt rosa resultat tages kødet ud af ovnen når kernetemperaturen viser 57, og lad nu stegen hvile i ca. 20 min.

Til saucen bruges ca. 150 gr. røget bacon i meget små tern der ristes hårdt på en pande med lige så små tern af ca. 200 gr. skalotteløg og 200 gram små champignontern. Man tilsætter ca. 300-400 gr. vildtfond samt stegeskyen og der tilsættes ca. 1 dl. Portvin. Det hele smages til med salt og peber og justeres med piskefløde. Dertil serveres waldorfsalat, se eventuelt opskrift her i kokebogen under tilbehør og diverse.

Saltkartofler

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Bring 1½ liter vand og 300 g groft salt (ca. 2¾ dl) i kog og rør til saltet er opløst. Tilsæt 1½ kg små, faste kartofler og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Skær smørret i mindre stykker og lad det smelte sammen med kartoflerne. Hæld kartofler og smør ud på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen.

