

MARGITAS GRAVADE ÄLGBIFF MED ENBÄRSKRUTONGER

8 portioner

400 g	älgbiff, ytterfilé eller innanlår
1,5 msk	salt
3 msk	strösocker
0,5 tsk	krossade svartpepparkorn
1 tsk	krossade rosépepparkorn
1 kvist	grovhackad rosmarin
2 msk	gin

Enbärskrutonger

4 skivor	mörkt fullkornsbröd
1	finhackad schalottenlök
20	fint stötta enbär
50 g	smör
	salt
	peppar
2 msk	hackad persilja

Lingonchutney

3 dl	färska eller frysta lingon
4,5 msk	strösocker
0,75 dl	vitt vin
2,5 msk	vitvinsvinäger
3	kryddpepparkorn
2	kryddnejlika
3 tsk	majsena
1	stort, fast och syrligt äpple

1. Grava älgbiffen: Putsa köttet och lägg det i dubbla plastpåsar. Blanda salt, socker, pepparsorterna, rosmarin och gin. Häll kryddblandningen i påsen och gnid in köttet. Tryck ut så mycket luft som möjligt och låt köttet ligga framme på bänken tills socker-saltblandningen har smält. Lägg in köttet i kylen och låt grava det i 2 dygn, vänd det några gånger under tiden.
2. Ta upp köttet, lägg det i en fryspåse och frys in det. När köttet ska serveras, skiva det i mycket tunna skivor när det är lätt tinat med en frusen kärna i mitten.
3. Chutneyn: Koka upp lingon, socker, vin och vinäger tillsammans med kryddorna. Låt koka sakta en liten stund tills lingonen mjuknar. Smaka av om balansen mellan socker och syra är bra. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten. Tillsätt redningen i chutneyn under omrörning och ta kastrullen från värmen när den börjar koka. Skala och tärna äpplet, blanda ner i chutneyn och låt kallna.
4. Krutongerna: Låt löken och enbären puttra på svag värme i smöret tills löken är helt genomskinlig. Salta och peppra försiktigt. Låt smöret kallna, rör lite under tiden. Sätt ugnen på 150 grader. Kantskär brödet och bred smöret på brödskvivorna. Skär det sedan i centimetertjocka stavar. Rosta på 150 grader i 10-15 minuter, vänd runt en gång under tiden.
5. Servering: Lägg upp köttskivorna portionsvis på tallrikar. Lägg en liten hög sallad och krutonger i kanten och klicka ut chutneyn.