

Margitas Älgcarpaccio med tillbehör

4 portioner

Inlagda rotsaker

1 dl ättika (12%)
2 dl socker
3 dl vatten
100 g strimlad morot
100 g strimlad rotselleri
100 g palsternacka

Sherrymarinerad ost

200 g västerbottenost
1 dl halvtorr sherry
0,5 dl rapsolja
1 tsk kumminfrön

Friterad svamp

ca 15 g torkade rödgul trumpetsvamp alt trattkantareller (ca 200 g färska)
frityrolja
salt

400 g älginnanlår
0,5 tsk salt
0,5 tsk svartpeppar
0,5 dl grovhackad färsk timjan
1 msk smör
0,5 dl färsk timjan till garnering

1. Koka upp ättika, socker och vatten i en kastrull. Slå lagen över rotsakerna i en skål.
2. Bryt osten i småbitar och lägg i en skål. Häll på sherry, rapsolja och kumminfrön. Låt de två skålarna stå svalt, övertäckta med plastfolie, minst 10 timmar.
3. Putsa eventuellt innanlåret. Salta, peppra och vänd det i timjan. Hetta upp en klick smör i stekpannan och bryn köttet runt om, cirka 2 minuter.
4. Rulla köttet hårt i plastfolie och snurra ändarna. Frys cirka 1 timme, så att köttet blir hårt men inte djupfrost.
5. Friter svampen: Sätt fritösen på 180° om sådan används, eller hetta upp en kastrull på hög värme rikligt med frityrolja. Använd termometer. När oljan är het, lägg i svampen och friter den i 3-5 sekunder. Ta ur svampen med hålslev och salta lätt.
6. Ta bort plastfolien från innanlåret. Skiva det lövtunt tvärs över fibrerna med en vass kniv. Fördela köttskivorna på fyra tallrikar.
7. Fördela rotsaker och ost ovanpå. Droppa över lite av marinaden från osten, garnera med färsk timjan och den friterade svampen.