

MARGITAS VILTPATÉ m CUMBERLANDSÅS o CORNICHONS

12-16 portioner, ca 30 skivor

1 kg	älgfärs
5 st	ägg
2 dl	vispgrädde
0,8 dl	vatten +
1	köttbuljongtärning
1 dl	vetemjöl
1 msk	viltkrydda(sv peppar, enbär, rosmarin, senapsfrö, salt , paprika, salvia, timjan, lagerblad)
1 msk	salt (nitrit-)
1 tsk	grovmalen svartpeppar
2 st	Avlång brödform 1,5 lit (likadana)
1	citron sk
2	cornichons delade på längden
4 dl	buljong
1 msk	soya
1,5 msk	gelatin sväller i 1dl

1. Blanda älgfärsen med ägg, grädde, avsvalnad buljong. Tillsätt mjöl och kryddorna. Arbetas ihop till en jämn smet.
2. Sätt ugnen på 100 grader. Fyll sedan den ena formen med färsen. Slå lätt på undersidan några gånger för att få ut all luft och släta den på ovensidan.
3. Ställ formen i vattenbad. Grädda i ca 3 tim. Prova då med en sticka, saften som kommer ut ska vara ljus och klar.
4. Under tiden patén gräddas, gör i ordning den andra formen. Garnera botten med citronskivan och de delade cornichongerna (snittytan nedåt), håll över gelatinet så att det precis täcker. Låt stelna i kylan.
5. Avlägsna form och "köttsaftresterna" från den färdiga patén. Lagg över patén i den andra formen från kylan. Häll över gelatinet och ställ kallt.
6. Vid servering skivas patén i cm skivor. Som förrätt är en Mixad sallad, cumberlandsås och cornichons gott till! Som huvudrätt med en potatissallad!

Cumberlandsås

skal av 1	apelsin
2 dl	Sv vinbärssaft
½ dl	socker
1 tsk	senapspulver
1 krm	mallen ingefära
saften av 1	apelsin
2-3 msk	rödvin
1 msk	potatismjöl i lite vatten

1. Koka det rivna apelsinskalet ca 5 min i lite vatten. Låt det rinna av i en sil.
2. Koka upp saft och socker. Skumma. Blanda i kryddorna. Tillsätt redningen och låt såsen få ett uppkok. Servera den kall. Blir ca 3 dl klar "simmig" sås.