

# STEKT ÄLGFILE´ MED RÖKT CHILI

25 små steklökar  
smör till stekning  
2 msk råsocker  
1 msk rökt chilipuré (chipotle)  
eller hackad rökt chili  
2 dl rödvin  
1 dl balsamvinäger  
2 vitlöksklyftor, hackade  
salt och peppar

*Potatismos:*  
600 g mandelpotatis  
2–3 dl mjölk, värmd  
100 g smör  
salt och peppar  
1 tsk riven muskotnöt

1 msk hel svartpeppar  
1 msk havssalt  
1 tsk gula senapskorn  
800 g älgfilé, skuren i 4 tjocka puckar  
(som tournedos)  
smör till stekning  
300 g bladspenat och/eller thaibasilika

Skala löken men bara det yttersta skiket. Stek den lätt gyllene i en vid och bred kastrull med lock. Blanda ner socker, chili, vin, vinäger och vitlök och låt det hela puttra under lock tills löken känns klar. Ta då av locket och koka ihop till en sirapsliknande sås. Salta och peppra.

Koka potatisen i en liten mängd lättsaltat vatten tills den går sönder. Mosa den med potatisstöt, blanda ner varm mjölk, smör och kryddor och vispa till ett luftigt mos.

Krossa svartpepparkorn, salt och senapskorn i mortel och rulla yttersidan av den portionsstyckade filén i blandningen. Bryn först i het panna, sänk värmen och efterstek tills köttet är medium (rosa inuti), ca 5–6 minuter per sida.

Woka spenat och thaibasilika helt kort och fördela på tallrikar. Lägg köttet på grönsaksbädden, garnera med steklöken och ringla såsen runtom. Lägg till sist det heta potatismoset i en sträng på tallriken och servera.