

Schwedischer Elchbraten mit Oberssauce

Für 6 Portionen:

1,2 - 1,5 kg	Elchfleisch aus der inneren Keule	0,5 – 1	Lauchstangen
	Butter	4	Lorbeerblätter
	Salz	1 L	Wasser
	Piment	5 EL	konzentrierte Kalbsbrühe
2 Zweige	frischen Thymian	0,75 L	Rotwein
2 Zweige	Rosmarin	10	Brombeeren
2	gelbe Zwiebeln	1 Dose	Anchovis mit Sauce
1	Karotte		oder 5 Sardellen mit Sauce plus ein Schuss Vodka

Den Backofen auf 175 bis 200 Grad einstellen.

Die Zwiebel und die Karotte schälen, Zwiebel und Lauch in kleinere Stücke, die Karotte in Scheiben schneiden.

Das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer einreiben und in einer Kasserolle in Butter rundherum anbraten. Thymian, Rosmarin, Zwiebel, Lauch und Karotte zugeben und kurz anbraten, Sardellenfilets und den Saft aus der Dose, einen Schuss Vodka oder Brandy, Piment und Lorbeerblatt zugeben.

Wasser und Kalbsfond hinzufügen.

Den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen stellen, bis die Kerntemperatur 65°C beträgt.

Wenn der Braten fertig ist, in Folie packen und die Soße zubereiten.

Oberssauce

Den Bratensaft aus dem Bräter in einen Kochtopf abgießen

0,5- 0,7 l	Schlagobers
3 Esslöffel	Johannisbeeregelee
	Salz, weißer Pfeffer

Die Brühe in einem Topf auf etwa die Hälfte der verbleibenden Menge einkochen lassen.

Obers dazugeben und die Sauce kochen, bis sie eindickt.

Das Johannisbeeregelee untermischen und mit etwas Anchovissauce (Sardellenpaste) abschmecken.