

Albin Wessman

Modern restaurangrätt 14 portioner

Svensk biffstek med lök

Sotad biffstek på varm sten med smält talg och vårlök. Frasig vitlök och syrad silverlök samt brynt bakad lök och vattenkrasse. Vit champinjon med smak av rökt sidfläsk, timjan och svart tryffel. Potatiscrème med lagrad granbarksost. Oxsteksky med rostad mäg.

Allt kött, mejeri och grönsaker är i största möjliga mån ekologiska eller kravmärkta och kommer från producenter runtom i Sverige.

Sotad biffstek på varm sten med smält talg och vårlök

4 kg utskuren biff
salt och svartpeppar
olivolja
14 vårlökar
400 g smält talg från fettkappa

Skär bort kappan från biffen. Putsa köttet och lägg undan paryrerna till såsen nedan. Skär upp biffen i sju lika stora stycken, salta och peppra. Stek hårt i panna i lite olja på båda sidor, sota sedan rakt på stekhällen. (Alternativt grilla biffarna i Josper kolgrill). Baka färdigt biffarna i ugn, 80° till 52° innertemperatur, låt vila. Skiva vårlöken tunt på längden, stek hastigt i lite olja och salt.

Vid servering: Skär upp biffen i tunna skivor och slå varm smält talg över. Lägg upp på varm sten och garnera med stekt vårlök.

Frasig vitlök

28 stora vitlöksklyftor
1 liter klarat smör
salt
vetemjöl
4 äggvitor
panko ströbröd
olja till fritering

Koka vitlöksklyftorna med skal i klarat smör och lite salt tills de är helt mjuka. Skala försiktigt klyftorna för hand, låt rinna av på lite papper.

Vid servering: Dubbelpanera vitlöksklyftorna och fritera gyllene och frasiga i olja 190°, låt rinna av. Salta lätt och servera.

Syrad silverlök

4 silverlökar
2 dl strösocker
1 dl ättika, 12 %

Skala och skiva silverlöken tunt. Koka upp socker och ättika, låt svalna. Vakuumpförpacka lökskivorna med lagen. Låt dra i 20 minuter.

Brynt bakad lök

14 silverlökar
1 kvist backtimjan
1 dl olivolja
salt och svartpeppar

Dela silverlöken på mitten, spara bara den halvan med roten på. Lägg rothälvorna i vacpåse med timjankvist, olivolja och salt. Baka i ånga i ugn, 95° i 25 minuter. Kyl ner. Plocka upp löken och låt den rinna av på papper. Bryn på snittsidan i lite olivolja tills de blir gyllene. Krydda med salt och peppar.

Vid servering: Plocka ut löken i naturliga bitar, arrangera på tallrik.

Vit champinjon med smak av rökt sidfläsk, timjan och svart tryffel

500 g rökt sidfläsk med svål
5 dl neutral olja
14 mellanstora vita hårda champinjoner
1 kvist backtimjan
salt och svartpeppar
1 färsk svart tryffel

Skär fläsket i grova bitar med svålen kvar. Bryn i gryta tills gyllene, slå på oljan, salta och koka upp. Låt sjuda sakta i 30 minuter. Sila oljan och låt den svalna till rumstemperatur. Skala försiktigt champinjonererna med liten vass kniv. Vakuumpförpacka champinjonererna med den rökta sidfläskoljan, låt dra i 30 minuter. Plocka fina små blad av backtimjan.

Vid servering: Dela champinjonen på mitten, garnera med timjanblad, salt och peppar. Avsluta med riven färsk svart tryffel.

Vattenkrasse

4 buntar vattenkrasse

Plocka vattenkrassen både i stjälkar och i fina blad. Låt ligga var för sig i rikligt med isvatten ca 20 minuter. Lyft upp och låt rinna av på papper.

Vid servering: Garnera med både stjälkar och fina blad på tallriken.

Potatiscrème med lagrad granbarksost

1 kg stor mandelpotatis
3 dl vispgrädde
50 g lagrad granbarksost
salt
olivolja

Skala mandelpotatisen och koka mjuk i vatten. Häll av och ånga torr i kastrullen.

Koka upp grädden.

Mixa potatis och granbarksost till en slät crème i thermomixer, späd med varm grädde till rätt konsistens. Smaka upp med salt och några droppar olivolja. Lägg i spritspåse och håll varm.

Vid servering: Spritsa på tallrik.

Oxsteksky med rostad märg

300 g oxmärg
500 g paryrer från biffraden
neutral olja
1 vitlök, grovt krossade klyftor
1 kvist backtimjan
3 liter mörk kalvfond
1 burk (200 g) tryffeljuice
rödvinsvinäger
salt och svartpeppar

Servering:

50 g silverlök, finskuren
50 g svart tryffel, hackad

Rosta oxmärgen i ugn, 150° i 8 minuter, kyl ner. Skär i tärningar och lägg undan till serveringen.

Bryn paryrerna hårt i lite olja, tillsätt vitlök och timjan mot slutet. Slå på kalvfond och låt sjuda 30 minuter. Sila och reducera till ca 1 liter återstår. Tillsätt tryffeljuice och koka ihop. Smaka upp med vinäger, salt och peppar.

Vid servering: Tillsätt rostad märg, silverlök och tryffel, koka upp och servera genast.