

Leo Frodell

Modern restaurangrätt 14 portioner

Biff med korv, äpple, kål och lök

Brynt biff med korv smaksatt med ale och lök serveras med kålterriner, rotselleri- och äppelpuré, kolrokt pärlök samt vasslekost steklök. Grönkål med citron, sås på kål och äpple samt krispig kappa.

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

Biff

1 biffad på benet
salt och svartpeppar
4 kvistar backtimjan
smör och neutral olja

Stycka ur biffen, putsa bort kappan. Portionera köttet till 14 bitar à 140 g. Spara alla paryrer till korven. Putsa ut köttet från benen och spara till korven. Lägg undan 400 g av kappan till korven och tärna resten fint. Lägg undan det tärnade till örtrusten. Rosta benen i ugn, 250° i 20 minuter, sedan 180° i 20 minuter, spara allt fett till terrinen.

Vid servering: Salta, peppra och bryn biffen med lite timjan i smör och olja. Baka sedan i ugn, 100° till 48° innetemperatur, låt vila 10 minuter. Tranchera i tunna skivor.

Kålterriner

8 spetskål
20 minifänkål
4 dl fett (från benen)
400 g smör
2 dl vit sirap
3 dl torrt vitt vin
saft från 5 citroner
6 kvistar backtimjan
6 lagerblad
salt och svartpeppar

2 stjälkar grönkål
fänkålsdill
flingsalt
olivolja

Putsa spetskålen från de gröna och tjocka bladen, spara dem till såsen. Dela spetskålhjärtat i mitten och därefter i tre delar. Skär bort nästan all rot, lägg i 2 vacpåsar. Skär bort rötter och stjälkar från fänkålen och lägg tillsammans med spetskålen. Spara fänkålsdillen.

Blanda resten av ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Fördela vätskan i vacpåsarna. Baka i cirkulator på 90° i 1 timme.

Plocka grönkålsbladen från stjälken. Blanchera i saltat vatten och kyl ner. Håll av den bakade kålen och blanda med grönkål och fänkålsdill.

Fyll en terrinform med kålblandningen och lite utav vätskan, låt svalna under press.

Vid servering: Skär en tunn avlång skiva, krydda med flingsalt och pensla med olivolja och karamellisera sedan terrinen med gasolbrännare.

Sås på kål och äpple

3 gula lökar
1 kinakål
spetskålsblad (se ovan)
3 äpplen, Ingrid Marie
1 msk farinsocker
2 msk sherryvinäger
1½ dl torrt vitt vin
1½ dl torr sherry
5 dl äppelcider
3 liter kalvfond
4 stjärnanis
1 röd chili, delad och urkärnad
salt

Skala löken och skär ner lök och kål grovt. Bryn lök och kål hårt i en stor kastrull, tillsätt grovt nerskuret äpple. Strö över socker och vinäger och karamellisera. Deglasera med vin och sherry. Tillsätt cider, fond, stjärnanis och chili, låt reducera till 2/3. Sila av och smaka upp med salt och ev. mer socker och vinäger.

Rotselleri- och äppelpuré

500 g smör
2 rotselleri
salt
9 äpplen, Ingrid Marie
1 dl avhängd crème fraiche

Smält smöret i kastrull. Skala och tärna rotsellerin och låt den sjuda långsamt i smöret med salt. Skala och tärna äpplena. När rotsellerin nästan är klar tillsätts äpplena, koka mjukt. Plocka upp och mixa slätt, smaka upp med crème fraiche, smält smör och salt.

Korv

800 g kött (paryrer från biffen)
400 g fett (kappan från biffen)
11 g nitritsalt
11 g salt
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
50 g smör
3 kvistar backtimjan
1 msk farinsocker
1 msk sherryvinäger
2 dl mörk ale
1 msk dijonsenap
svartpeppar
2 meter lammfjälster
smör och neutral olja
färsk pepparrot

Finmal köttet och fettet separat. Marinera köttet i nitritsalt och salt, ställ kallt. Finhacka lök och vitlök och svetta ur i smör, tillsätt timjan, socker och vinäger. Koka ihop till simmig konsistens med ölen och kyl ner. Blanda köttet till en homogen smet. Mata i den ölkokta löken och därefter fett. Smaka av med senap och svartpeppar. Fyll fjälstret, bind till 5 cm korvar. Sjud i 70° vatten till 65° innertemperatur.

Vid servering: Bryn korven i smör och olja. Strö över riven pepparrot.

Kolrökt lök

grillkol
rökspån
6 silverlökar
1 äpple
1½ dl kål- och äppelbuljong (se ovan)
1½ dl sauternesvin
200 g smör
2 msk maizena
2 msk honung
salt

28 pärlökar
olivolja

Aktivera kolet i en het gjutjärns gryta, tillsätt rökspån och sedan silverlöken. Låt det bakas i 1 timme eller tills lökarna är helt mjuka och hårt rökta.

Skala och tärna äpplet.

Hacka ner silverlöken grovt och koka mjukt med äpple, buljong, vin, smör och salt.

Mixa slätt, red av med maizena och smaka upp med honung och salt.

Rök pärlökarna på samma sätt som silverlöken i 40 minuter. Kyl ner och skala. Skär bort roten och gröp ur löken. Fyll med den rökta silverlökspurén.

Vid servering: Pensla lökarna med olivolja och salta, lägg två per tallrik.

Vasslekockt lök

14 röda steklökar
4 dl vassle från crème fraîche
1 msk ättika, 24 %
1 msk strösocker
saft från 1 citron
2 kvistar backtimjan
salt

Skala lökarna och lägg i vacpåse med övriga ingredienser. Baka i cirkulator, 90° i 10 minuter.

Vid servering: Dela lökarna på mitten och lägg två halvor per tallrik.

Grönkål med citron

1 huvud grönkål
smör
saft från 1 citron
salt

Plocka ner grönkålen i små blad. Blanchera i saltat vatten och kyl i isvatten.

Vid servering: Slunga grönkålen i smör, citronsaft och salt.

Örtcrust

fintärnad kapp (se ovan)
smör och neutral olja
5 schalottenlökar
1 knippe kruspersilja
5 askar smörgåskrasse
olja till fritering
salt

Stek kappan krispig i smör och olja, salta och låt rinna av på papper.

Skala och tärna löken fint, plocka kruspersiljan från stjälken, klipp ner smörgåskrassen. Friterar löken krispig i olja 120°, låt rinna av, salta. Friterar sedan örterna, låt rinna av och salta.

Vid servering: Blanda alla ingredienser och strö över biffen.