

# Klas Lindberg

Modern restaurangrätt 14 portioner

---

## ***Hällstekt biff med rökt mörghör och nordisk hetta***

*Hällstekt biff med mörkrost skomakabiff, glaserad majrova, lökar i olika texturer, krassekräm och rökt mörghör.*

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

### **Biff**

1,4 kg putsad utskuren biff  
1 msk purjolöksaska (se nedan)  
1 tsk rostade gula senapsfrön, krossade  
2 tsk rostade fänkålsfrön, krossade  
salt och svartpeppar  
50 g kappa, tärnad  
smör  
10 kvistar backtimjan  
2 vitlöksklyftor, krossade

Stycka biffen i sju bitar och bind upp med snöre. Krydda köttet med purjolöksaska, senapsfrön, fänkålsfrön, salt och svartpeppar. Bryn köttet hårt med kappan som fett, avsluta med smör, timjan och vitlök. Ös köttet och stek det klart i ugn, 130° till 51° innetemperatur. Låt köttet vila i 5 minuter, spara köttsaften till såsen.

*Vid servering:* Bryn köttet riktigt hårt på hällen och skär i skivor, salta och toppa med det friterade krispet nedan.

### **Krisp**

2 askar smörgåskrasse  
30 g späda purjolöksrötter  
30 g pepparrot, fint rivna  
olja till fritering  
salt

Friterera allt gyllene och riktigt krispigt i olja, 160°. Låt rinna av på papper, salta.

*Vid servering:* Toppa biffen med krispet.

## Mör skomakarbiff med pepparrot

1 utskuren skomakarbiff, putsad och delad i bitar  
salt och svartpeppar  
smör  
50 g varmrökt sidfläsk, tärnat  
1 gul lök, i bitar  
5 dl kalvfond  
15 kvistar backtimjan  
2 vitlöksklyftor, krossade

### *Servering:*

50 g pepparrot, riven  
2 tsk senapspulver  
2 msk fint skuren gräslök  
salt och svartpeppar

Krydda köttet och bryn det i smör, koka mört i tryckkokare med resten av ingredienserna. Ta upp köttet och reducera buljongen till 1 dl. Plocka det mörra köttet i fina trådar.

*Vid servering:* Värm köttet med buljongen och krydda med pepparrot, senapspulver, gräslök, salt och svartpeppar.

## Rökt mäggsör

100 g kappan från biffen, i bitar  
100 g smör  
100 g oxmärg, urvattnad, i bitar  
10 kvistar timjan  
2 vitlöksklyftor, krossade  
salt och svartpeppar

Stek kappan hårt tills den släpper fett. Sila bort kappan och tillsätt smör, märg, timjan och vitlök. Stek samman allt och slå upp i en form.

Rök mäggsöret i en röklåda med enris i 15 minuter. Vispa ihop smöret över isbad. Krydda med salt och svartpeppar. Lägg undan 50 g till såsen.

*Vid servering:* Bred smöret på 14 köttknivar och servera à part.

## Örtsalt

100 g havssalt  
30 g vattenkrasse  
30 g pepparrot, fint riven

Mixa saltet med krasse och pepparrot. Använd till lökarna nedan.

## Möra lökar med örtsalt

6 purjolökar  
21 steklökar, skalade  
örtsalt (se ovan)  
1 msk champagnevinäger  
1 msk strösocker  
2 msk smör  
2 tsk vatten

Rosta den gröna delen av purjolöken på 300° i ugnen, tills den är svart. Mixa till ett pulver. Använd askan till köttet.

Krydda steklökarna och den vita delen av purjolöken med örtsalt. Ånga dem möra på handduk i ugn 15 minuter. Dela steklökarna på mitten och smaksätt med socker och vinäger, låt kallna i lagen. Lägg purjolöken i en form och pressa, låt kallna. Skär i 14 skivor och krydda med örtsalt. Koka ihop smör och vatten till glasyr och pensla steklökarna och purjolöken.

*Vid servering:* Värm grönsakerna under plastfilm i ugn, 90° i 10 minuter.

## Frasig lök

2 silverlökar, delade på mitten  
smör  
14 små gula lökar, skalade  
3 dl kalvfond  
½ dl crème fraiche  
2 msk fint skuren gräslök  
salt och svartpeppar  
1 dl vetemjöl  
2 ägg  
1 dl panko ströbröd, rostat  
1 msk plockad backtimjan  
olja till fritering

Stek silverlöken hårt i smör, baka möra i ugnen, 160° i 20 minuter.

Sjud de hela små lökarna möra i kalvfond. Plocka ur innanmätet av lökarna och mixa slätt med silverlök och crème fraiche. Smaka av med gräslök, salt och peppar. Fyll lökarna och dubbelpanera i panko blandat med timjan.

*Vid servering:* Fritera gyllene i olja, 160° och salta.

## Krassekräm

30 g vattenkrasse  
30 g blomsterkrasse  
20 g äggula  
100 g brynt smör, tempererat  
salt och svartpeppar

Mixa alla örter och äggula, montera försiktigt ner smöret och krydda med salt och svartpeppar. Förvara krämen ljummen.

*Vid servering:* Sprintsa krämen på tallrikarna.

## Glaserad majrova

7 runda majrovor  
5 dl osötad äpplemust  
3 dl kalvfond  
30 g smör  
salt och svartpeppar

Skär varje majrova i 2 tjocka skivor. Tournera dem till vackra rundlar och koka möra i must, fond och smör tills fonden reducerats till en glasyr. Ta undan hälften av glasyren till såsen.

*Vid servering:* Värm majrovan under plastfilm i ugn, 90° i 10 minuter.

## Sås monterad med rökt mörsmör

1 kg ben från biffen, hugget i bitar  
smör  
1 vitlök, delad på mitten  
15 kvistar backtimjan  
3 liter kalvfond

*Servering:*

köttsaften från biffen  
50 g mörsmör (se ovan)  
1 dl glasyr från majrovan  
salt och svartpeppar  
champagnevinäger

Stek benen i smör med vitlök och timjan. Slå på fonden och låt det sjuda i 2 timmar. Sila och reducera till ½ liter.

*Vid servering:* Montera skyn med köttsaft, mörsmör och glasyr från majrovan. Smaka av med salt, peppar och vinäger. Slå såsen över majrovan.

## Krasse

blomsterkrasse  
smörgåskrasse

*Vid servering:* Dekorera tallrikarna med krassen.