

## ***Gotländsk hängmörad biff och rödbetor med toppmurklor, ansjovis, pressad savoykål, dill, gräddfil och kryddpeppar***

*Hängmörad biff rullad och bakad i sitt eget fett serveras med murkel- och ansjovisfylld biff, biffskav med ansjovis och murkla, rostad rödbetspuré smaksatt med brynt smör, syltad rödbeta fylld med gräddfilskvarg smaksatt med kryddpeppar. Serveras med ljummen grönkål, toppmurklor, syltad rödlök, torkad rödbeta och dill samt ansjovissky.*

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

### **Hängmörad biff**

1 biffrad på ben  
Activa  
170 g bananschalottenlök  
40 g torkade toppmurklor, blötlagda  
60 g ansjovisfiléer  
klarat smör  
50 g dill  
salt och svartpeppar

Stycka ut biffraden från benet, skrapa loss överblivet kött på benet, lägg undan till skav. Såga benen i mindre bitar och lägg åt sidan till såsen. Skär loss fettkappan i en hel bit från biffen. Dela biffen i tre delar - den tunna bakre delen blir en del och den främre tjocka delas på hälften till två delar. Lägg undan den bakre delen till skav.

Dela fettkappan i två delar, sjud fettkappan i saltat vatten ca 4 minuter. Ta upp och låt svalna. Skär bort senan från fettet och lägg kappan i varsin vacpåse. Banka ut dem tunt med platteringsjärn, ställ sedan kallt.

Dela biffarna på längden. Salta och peppra två av biffdelarna. Lägg ut fettet på plastfilm, pudra lätt med Activa, rulla in biffarna i varsin fettkappa. Plasta två terrinformar och lägg i köttet. Vakuumpförpacka köttet i terrinform och ställ åt sidan.

Finhacka lök, murklor och ansjovis. Fräs murklor och lök i smör tills löken mjuknat, smaka av med ansjovis och hackad dill.

T-stycka de två kvarvarande biffarna, banka ut dem lätt, salta och peppra biffen. Lägg ut fyllningen i mitten och rulla ihop, pudra lätt med Activa i skarven. Fixera biffen i plastfilm. Lägg åt sidan.

*Vid servering:* Baka biffarna och rullen i cirkulator på 61° till 58° innertemperatur. Ta upp och låt vila 10 minuter. Ta ur biffarna och rullen ur plasten, torka med papper. Bryn biffen och rullen i klarat smör i het panna till fin yta. Låt vila i 10 minuter, skär upp.

## Rödbetsblomma med gräddfilskvarg

730 g rödbetor  
200 g ättika, 12 %  
400 g strösocker  
400 g vatten  
1 lagerblad  
10 g backtimjan

### *Gräddfilskvarg:*

1 liter gräddfil  
6 g kryddpeppar, mixad till pulver  
zest av 1 citron  
salt

Hyvla rödbetan till 28 tunna skivor, stansa ut ringar. Koka upp ättika, socker, vatten, lagerblad och timjan. Slå den kokande lagen över den hyvlade rödbetan. Låt stå ca 2 timmar.

Koka upp gräddfilen med kryddpepparn. Håll den kokande gräddfilen i ett kaffefilter, låt stå till det bara återstår kvarg i filtret. Smaka av kvargen med citronzest och salt.

Håll av lagen från rödbetan. Lägg ut rödbetsskivorna och lägg en boll av kvarg i mitten av varje skiva, forma till en "blomma". Lägg blommorna på en oljad plåt, plasta. Ställ åt sidan.

## Pressad savoykål

2,4 kg savoykål  
6 liter vatten  
54 g bikarbonat  
165 g salt  
zest och saft av 2 citroner  
24 g agar agar

### *Servering:*

rödbetsblommor (se ovan)  
syltad rödlök (se nedan)  
14 toppmurklor (se nedan)

Plocka bladen från savoykålen. Sjud bladen mjuka i vatten med bikarbonat och salt. Ta upp bladen. Mät upp 1,3 liter av lagen och smaka av med citronzest och saft. Tillsätt agar agar och koka upp vätskan. Lägg i de hela bladen i den kokande vätskan, koka upp på nytt. Lägg ut bladen ett och ett på plastad plåt, plasta över savoykålen, ställ i press.

*Vid servering:* Stansa ut ringar ur savoykålen. Markera savoykålen med rödbetsblomma, syltad rödlök och stekta toppmurklor. Värm försiktigt under plast i ugn, 80°.

## Rostad rödbetspuré med brynt smör

1,6 kg rödbetor  
500 g osaltat smör  
300 g vatten  
15 g citronsaft  
salt och vitpeppar  
xantana

Skala rödbetorna, skär ner i mindre bitar. Rosta i ugn, 160° tills de är mjuka, ca 45 min. Bryn smöret. Mixa rödbetorna med det brynta smöret och vatten, smaka av med citron, salt och peppar. Mixa slät och tillsätt xantana vid slutet så det blir en homogen slät puré.

*Vid servering:* Värm purén och spritsa på tallrik.

## Rödbetor och grönkål

500 g små rödbetor  
10 g stjärnanis  
20 g salt  
200 g ättika, 12 %  
400 g strösocker  
400 g vatten  
1 lagerblad  
100 g grönkål  
20 g brynt smör  
olivolja  
zest av ½ citron

Koka rödbetorna mjuka i vatten med stjärnanis och salt, skala rödbetorna. Skär rödbetorna i 5 mm tjocka skivor, stansa ut ringar ur skivorna. Spara putset från rödbetan till ansjovisskyn.

Koka upp ättika, socker, vatten och lagerblad. Lägg i rödbetsskivorna och låt stå till servering.

Plocka grönkålen grovt, lägg i isvatten ca 10 minuter. Ta upp och lägg på papper.

*Vid servering:* Håll av lagen från rödbetorna. Värm rödbetorna i brynt smör. Värm lite olivolja i en kastrull, lägg i grönkålen och låt ljumma i oljan under omrörning, salta och peppra. Strö citronzest över grönkålen och rödbetan.

## Torkad rödbeta och dill

40 g panko ströbröd  
30 g klarat smör  
30 g torkad riven rödbeta  
10 g torkad dill  
zest av 1 citron  
5 g flingsalt

Stek pankon i klarat smör tills det fått fin färg, lägg på papper. Blanda panko med torkad rödbeta, torkad dill, citronzest och flingsalt.

*Vid servering:* Strö över den fyllda biffen.

## Syltad rödlök och toppmurklor

200 g röd steklök  
200 g ättika, 12 %  
400 g strösocker  
400 g vatten  
1 lagerblad  
42 toppmurklor, blötlagda  
osaltat smör  
salt och peppar  
flingsalt

Koka lökarna i saltat vatten 5 min, låt svalna och skala dem. Dela lökarna på hälften och plocka ner bladen av lökarna. Koka upp ättika, socker, vatten och lagerblad. Håll den kokande lagen över rödlöksbladen, låt stå ca 3 timmar.

Rensa och spola toppmurklorna fria från ev. grus.

*Vid servering:* Stek toppmurklorna i smör, salta och peppra. Värm den syltade löken försiktigt i kastrull, smaka av med flingsalt. Garnera rätten med löken och murklorna.

## Anjovissky

4 kg ryggben från oxe  
350 g morot  
300 g palsternacka  
250 g bananschalottenlök  
30 g vitlök  
10 g backtimjan  
2 lagerblad  
200 g rödbetsputs  
40 g tomatpuré  
90 g farinsocker  
200 g rödvinsvinäger  
250 g ansjovisfiléer  
7 dl rött vin  
3 liter mörk kalvfond  
ansjovisspad  
citronsaft  
salt och svartpeppar  
maizena

Rosta oxbenen i ugn, 225° i 20 min.

Skala och skär ner rotsaker och lök i bitar och bryn med örter, rödbetsputs och tomatpuré tills det får färg, tillsätt farinsocker och låt karamellisera. Tillsätt rödvinsvinäger, ansjovis och vin, låt detta reducera till hälften.

Lägg i de rostade benen i reduktionen och tillsätt kalvfonden. Låt reducera tills ca 1½ liter återstår.

*Vid servering:* Sila skyn och smaka av med ansjovisspad, citronsaft, farinsocker, salt och peppar. Red ev. med maizena.

## **Biffskavsgryta**

900 g biff (sparad från ovan)  
300 g små morötter  
400 g ansjovissky (se ovan)  
salt och svartpeppar

### *Servering:*

28 toppmurklor (från ovan)  
50 g syltad rödlök (från ovan)  
plockad dill

Skär biffen i tunna skivor. Koka morötterna i saltat vatten, kyl ner och skala. Skär ner morötterna i ca 3 mm tjocka skivor

*Vid servering:* Bryn biffen i het penna tillsammans med morötter. Tillsätt ansjovissky och smaka av med salt och svartpeppar. Lägg upp i grytor och garnera med stekta toppmurklor, syltad rödlök och dill.