

Klas Lindberg

Modern restaurangrätt, 4 portioner

Hällstekt biff med rökt mörghärl och nordisk hetta

Hällstekt biff med mörkrokt högre, glaserad majrova, lökar i olika texturer, krassekräm och rökt mörghärl.

Biff

500 g putsad utskuren biff
½ msk purjolöksaska (se nedan)
½ tsk rostade gula senapsfrön, krossade
1 tsk rostade fänkålsfrön, krossade
salt och svartpeppar
25 g fettkappa från köttet, tärnad
1 msk smör
4 kvistar backtimjan
1 vitlöksklyfta, krossad

Stycka biffen i fyra 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 53° 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

1 ask smörgåskrasse
½ dl riven färsk pepparrot
olja till fritering
salt

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

Vid servering: Toppa biffen med krispet.

Mörtkokt högrek med pepparrot

200 g högrek
salt och svartpeppar
smör
5 dl kalvfond
100 g varmrökt sidfläsk, utan svål, tärnat
½ gul lök, i bitar
5 kvistar backtimjan
1 vitlöksklyfta, krossad

Servering:

1 msk riven färsk pepparrot
½ tsk senapspulver
1 msk fint skuren gräslök
salt och svartpeppar

Krydda köttet med salt och peppar och bryn det i smör, täck med kalvfond och koka mörkt med resten av ingredienserna. Ta upp köttet och reducera buljongen till 1 dl. Plocka det möra köttet i fina trådar.

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

Rökt mörk smör

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

Bryn smöret och tillsätt mörk, timjan och vitlök. Fräs allt 1 minut och slå upp i en form. Rök mörk smöret i en röklåda med enris i ca 2 minuter. Vispa ihop smöret över isbad. Krydda med salt och svartpeppar. Lagg undan 30 g till såsen.

Vid servering: Bred smöret på 4 köttknivar och servera à part.

Örtsalt

30 g havssalt
10 g vattenkrasse
2 tsk fint riven pepparrot

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

Möra lökar med örtsalt

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

Rosta den gröna delen av purjolöken i ugn, 250°, tills den är svart. Mixa till ett pulver. Använd askan till köttet (ovan).

Krydda steklökarna och den vita delen av purjolöken med örtsalt. Lägg upp på plåt och täck med aluminiumfolie. Baka i ugn, 150° ca 20 minuter.

Dela steklökarna på mitten och smaksätt med socker och vinäger, låt kallna i lagen.

Skär purjolöken i 2 cm bitar och krydda med örtsalt.

Koka ihop smör och vatten till glasyr och pensla steklökarna och purjolöken.

Vid servering: Värm försiktigt i ugn, 100° i 10 minuter.

Frasig lök

1 silverlök, delad på mitten
smör
4 pärlökar, skalade
1½ dl kalvfond
1 msk crème fraiche
½ msk fint skuren gräslök
salt och svartpeppar
½ dl vetemjöl
1 ägg
½ dl panko ströbröd, rostat (t ex i torr panna)
½ msk plockad backtimjan
olja till fritering

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

Sjud de hela pärlökarna möra i kalvfond. Plocka ur innanmätet av lökarna och mixa slätt med silverlök och crème fraiche. Smaka av med gräslök, salt och peppar. Fyll pärlökarna med lökkrämen.

Vänd de fyllda lökarna först i vetemjöl, sedan i uppvispat ägg och sist i panko blandat med timjan.

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

Krassekräm

30 g vattenkrasse
30 g blomsterkrasse
1 äggula
1 tsk vitvinsvinäger
½ tsk dijonsenap
100 g brynt smör, tempererat
salt och svartpeppar

Mixa alla örter med äggula, vinäger och senap, vispa försiktigt ner smöret och krydda med salt och svartpeppar. Håll krämen ljummen.

Vid servering: Sprintsa krämen på tallrikarna.

Glaserad majrova samt sås med rökt mörsmör

2 runda majrovor
5 dl osötad äpplemust
3 dl kalvfond
30 g mörsmör (se ovan)
salt och svartpeppar

Skär varje majrova i två tjocka skivor. Skär dem till vackra rundlar och koka möra i must och fond.

Ta upp majrovan och koka ihop must och fond till god smak. Montera ner mörsmöret, smaka av med salt och peppar och vänd ev. ner köttsaften från biffen.

Vid servering: Värm majrovan försiktigt i ugn, 100° i 10 minuter.

Krasse

blomsterkrasse
smörgåskrasse

Vid servering: Dekorera tallrikarna med krassen.