

Tartar på oxinnanlår

tryffelkräm, knaprig ostronskivling och jordärtskockschips

Tryffelkräm:

2 äggulor
3 dl rapsolja
1 msk dijonsenap
1 msk japansk soja
2 msk vit tryffelolja
3 medelstora champinjoner
Sherryvinäger

Finhacka champinjonerna. Vispa ihop med äggulor och dijonsenap tills fluffig konsistens.

Tillsätt rapsolja i tunn stråle.

Addera japansk soja.

Smaka av med salt, peppar och sherryvinäger.

Förvara i spritspåse i kylskåp.

Tartar:

500 g nötinnanlår
2 solovitlökar
25 g gräslök
1 medelstor schalottenlök
0,5 dl rapsolja

Skär det frysta innanlåret i tärningar (3x3x3 mm).

Skala vitlöken och skär ner till brunoise. Köksmästaren visar.

Rosta vitlöken på medelvärme i panna med rapsolja.

Finhacka gräslök samt skala och finhacka schalottenlök.

Blanda ihop och smaka upp tartaren enligt köksmästarens anvisningar.

Svamp:

300 g ostronskivling

Riv ner ostronskivlingen och stek knaprigt i stekpanna med rapsolja.

Smaka av med flingsalt.

Jordärtskockschips:

Skiva jordärtskockan tunt med hjälp av mandolin (1 mm tjocka skivor).
Lägg i vatten och låt dra i ca 15 minuter.

Sila sedan av vattnet och fritera chipsen på 180° i fritös tills gyllene.

Smaka av med salt.

Vid servering:

1 ask venekrasse

Lägg upp och garnera rätten enligt köksmästarens instruktioner.