

Helstekt ryggbiff

med choronsås, broccolini och jalapeno- och cheddarkrokett

Krokett:

Krokettsmet

1 kg mjölig potatis
1 ägg
1 dl vetemjöl
1 dl riven parmesanost
1 dl riven cheddarost
0,5 msk finrivet citronskal
3 msk finhackad jalapeno
1 tsk salt

Panering

2 dl vetemjöl
2 uppvispade ägg
3 dl pankomjöl

Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Pressa potatisen med potatispress ner i bunke.

Blanda med ägg, mjöl, parmesan, cheddar, citronskal, jalapeno och salt.

Låt svalna. Forma krockettsmeten till bollar (à ca 30 g styck).

Vispa ihop vetemjölet och de uppvispade äggen till paneringen.

Rulla bollarna först i mjöl- och äggblandningen och därefter i pankomjölet.

Fritera i fritös på 180° till gyllene. Lägg på hushållspapper.

Ryggbiff:

1,5 kg putsad uppbunden ryggbiff
2 solovitlökar
1 knippe timjan

Bryn köttet på alla sidor i rapsolja och klarifierat smör.

Tillsätt vitlök och timjan och ös köttet med stekvätskorna.

Baka klart i ugn på 100° till kärntemperatur på 54°.

Rulla in i plastfilm och låt vila i 45°-ig ugn i ca 30 minuter.

Choronsås:

750 g smör
3 schalottenlökar
50 g färsk dragon
1,5 tsk vitpeppar
7 msk rödvinsvinäger
10 msk vatten
5 äggulor
5 msk hackad persilja
1,5 msk tomatpuré

Smält och skira smöret. Varmhåll i kastrull på 40°.

Fräs tomatpurén i rapsolja i liten kastrull. Förvara i liten skål.

Skala och finhacka schalottenlök.

Plocka och finhacka dragonbladen och persiljan och lägg i skål. Grovhacka dragonstjälkarna.

Lägg lök, dragonstjälkar, vitpeppar, rödvinsvinäger och vatten i en kastrull.

Koka upp och låt sjuda tills ungefär hälften återstår. Sila ner vätskan i rostfri, rundbottnad bunke.

Tillsätt här äggulorna och sätt bunken i varmt vattenbad.

Vispa gulorna och vinägeravkoket med elvisp tills 55° varmt.

Vispa ner det skirade smöret i tunn stråle (först droppvis och sedan i tunn stråle under konstant vispning).

Vispa in den finhackade dragonen och persiljan samt tomatpurén.

Smaka av med salt och peppar.

Varmhåll såsen i 40°-igt vattenbad.

Broccolini:

500 g broccolini

Putsa broccolinin. Blanchera i 2 minuter i kokande vatten.

Därefter ner i isbad.

Innan servering; sauteras i klarifierat smör i varm panna.

Smaka av med salt och citronjuice.

Vid uppläggning:

Lägg upp och garnera en liten köksmästarens instruktioner