

Helstekt ryggbiff

med bearnaisesås, bakad tomat, lökringar och ört och vitlöksrostad potatis

Potatis:

1 kg fast minipotatis
2 st solovitlökar
1 knippe färsk timjan
1 knippe persilja
0,5 dl olivolja

Finhacka örter.

Skala och grovhacka vitlök.

Blanda potatis, olivolja och flingsalt på ett ugnsblek

Rosta i ugn på 200° tills gyllene. Låt svalna ner något och blanda sedan örterna med potatisen.

Varmhåll i ugn på 60°

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 smöreta.

Baka klart i ugn på 130° till kärntemperatur på 54°.

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

Bearnaisesås:

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

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

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.

Lökringar:

3 st gul lök
2 dl vetemjöl
3 st ägg
3 dl panko

Skala löken och skär i 1 cm tjocka ringar.

Separera lökringarna.

Dubbelpanera i mjöl, vispat ägg och panko.

Innan servering; fritera på 170° tills gyllene.

Smaka av med salt.

Bakade Tomater:

10 stora tomater

1 tsk socker

1 tsk flingsalt

Olivolja

Halvera tomaterna och lägg på ugnsplåt.

Strö lite salt och socker på snittyterna.

Baka i ugn på 130° tills semitorkade.