

Oppskrift

Restaurantentrecôte "Brasserie-style" med aspargesbønner, bearnaisesaus og bakte tomater



Gni inn kjøttet med salt og pepper. Legg biffene i en varm panne med litt nøytral olje. Brun biffen på begge sider. Skru ned varmen og tilsett smør, hvitløk og timian. Etterstek på lav varme og snu entrecôteen så smøret, hvitløken og timianen får god smak!

2

Bakt tomat

Klipp av tomatene slik at du får med litt grønn stilk, legg de i en ildfast form og hell over oljen. Stek dette på 180 °C i ca 10 min. Avkjøl.

3

Aspargestopper

Kok opp en kjele med vann, salt rikelig og tilsett aspargestoppene når det fosskoker. Kok i ca 2 minutter.

4

Bearnaisesaus:

Reduksjon

Ha eddik, hvitvin, finhakket sjalottløk, stilkene fra estragon og bladpersillen i en kjele og reduser ned til halvparten.

Bearnaisesaus

Ha smøret i en kjele og kok opp. La dette stå så fettene skiller seg. Kok opp en kjele med litt vann som skal brukes som vannbad. Ha eggene i en bolle som passer i vannbadet så ikke vannet kommer i kontakt med bollen. Ha 2 ss med reduksjonen i bollen sammen med eggeplommene og rør om. Sett deretter bollen over vannbadet og visp til du får en kremet

konsistens på eggeplommene. Tilsett så det klarede smøret i en tynn stråle. Hvis sausen blir for tykk, tilsetter du litt mer reduksjon. Når sausen nærmer seg riktig konsistens, smaker du til med reduksjonen og litt sitronsaft for å oppnå riktig syre. Tilslutt tilsettes urtene, og sausen smakes til med salt og pepper.

Anrett på tallerken. Server gjerne sausen for seg.

Produkter i denne oppskriften

Restaurant Entrecote Pk



Ingredienser

Gilde Restaurantentrecôte

250 g

Bakt tomat**Aspargestopper****Bearnaisesaus**

Olje til steking	
Hvitløksfedd	2 stk
Fersk timian	1 kvast
Meierismør	1 ss

Bakt tomat

Cherrytomater i klase	5 stk
Olje	3 dl

Aspargestopper

Aspargestopper	5 stk
Salt	

Bearnaisesaus

Smør, klaret	300 g
Eggeplommer	4 stk
Hvitvinseddik	2 dl
Hvitvin	2 dl
Sjalottløk	1 stk
Estragon, finhakket	3 ss
Kjørvel, finhakket	1 ss

Bakt tomat

Aspargestopper

Bearnaisesaus

Bakt tomat

Aspargestopper

Bearnaisesaus

Bladpersille, finhakket

1 ss

Litt sitronsaft

Salt og pepper