

Oppskrift

Rødvinsmarinert slakterbiff med spinatsalat og bearnaise



Slakterbiffen er en skjult skatt med overraskende deilig og intens kjøttsmak. La den trekke lenge i en marinade for å oppnå en deilig smak og mørhet, og stek som anvist. Servér med en frisk spinatsalat og bearnaisesaus.

1

Lag en marinade bestående av rødvin, grovkvernet pepper, sitronsaft, brunt sukker, tabasco og finhakket løk. Legg slakterbiffen i marinaden og la trekke i 12 timer. Ta opp kjøttet og tørk godt av. Salte kjøttet og brun det i en stekepanne. Stek den så i ovnen på 120 °C i ca. 20 minutter, og la den deretter hvile i ca. 12 minutter. Skjær slakterbiffen i tynne skiver før servering.

2

Vask og skyll spinaten i kaldt vann, la den renne av i en sil. Finhakk chili, finsnitt fennikel og grov riv sellerirot, og bland med olje, salt og sukker. La det trekke i 15 minutter. Vend inn spinat ved servering.

3

Ha smør i en kjele, gi et oppkok og sett til side. Lag en reduksjon ved å finhakke løk og estragon, og ha hvitvin, hvitvinseddik, sjalottløk og halvparten av estragonen i en liten kjele. Kok inn til halv mengde og sil. Pisk sammen eggeplommene i en bolle og spe med reduksjonen. Rør godt hele tiden. Sett bollen i vannbad, ca. 65 °C, og pisk til den er luftig og tykk, nesten som eggedosis. Spe så med klarnet smør, litt av gangen

mens du rører godt. Vær forsiktig så det ikke blir for varmt, da kan sausen sprekke. Smak til med salt og justér smaken eventuelt med litt sitronsaft hvis sausen trenger mer syre. Tilsett resten av estragonen like før servering.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Slakterbiff Fr Pk



Ingredienser

Gilde Storfe Slakterbiff	800 g
Maldonsalt	1 ts
Grovkvernet sort pepper	1 ts
Rødvin	3 dl
Sitron	0,5 stk
Brunt sukker	1 ts
Tabasco	0,5 ts
Kepaløk	0,5 stk

Spinatsalat med chili, sellerirot og sprøstekt sopp

Fersk spinat	500 g
Rød chili	1 stk
Sellerirot	50 g
Fennikel	1 stk
Olivenolje	3 ss
Maldonsalt	0,5 ts
Brunt sukker	0,5 ts
Aromasopp	200 g
Smør	30 g
Bearnaisesaus	
Tørr hvitvin	1 dl
Hvitvinseddik	0,5 dl
Sjalottløk	1 stk
Frisk estragon, hakket	2 ss
Eggeplommer	3 stk
Klaret smør	250 g
Sitron	0,5 stk
Salt	0,5 ts