

Oppskrift

Steak Haché med grønnkålchips, steinsoppulver og sellerirotpuré



1

Syltet småløk

Skrell og del perleløk i to. Kok opp eddik, vann, sukker, salt, laurbærblad og hel pepper i en liten kjele. Tilsett rensset perleløk og dra kjelen av varmen. Avkjøl og oppbevar i kjøleskap i minst 2 timer før servering.

2

Sellerirotmos

Skrell og del sellerirot i biter. Kok mør i lettsaltet vann. Hell av vannet og mos med smør og melk til glatt puré. Smak til med salt og pepper.

3

Ovnsbakt gulrot og pastinakk

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Del Gulrot og pastinakk i staver og legg over på bakepapirkledd stekebrett. Slå over klaret brunet smør. Dryss over salt og pepper. Stek til møre og karamelliserte i ca. 25 minutter.

4

Grønnkålchips

Forvarm ovnen til 170 °C. Vask og tørk grønnkålbladene. Riv bladene fra stilken og riv i grove biter. Kast stilken. Kna olje og salt inn i bladene, legg over på et bakepapirkledd stekebrett, bladene skal ikke overlappe. Stek i ovnen i 10–12 minutter (husk å sette ovnvifta på lav så ikke grønnkålen blåser av brettet), eller til grønnkålen er sprø men ikke brent. Sjekk ofte for å unngå at de brenner seg. La avkjøle og oppbevar i lufttett boks fram til bruk.

5

Rødvinssaus

Smelt smøret i en gryte over middels varme. Tilsett sjalottløk og hvitløk, og surr til myk og blank, ca. 3–4 minutter. Hell i rødvinen og la den småkoke til den er redusert til ca. halvparten, ca. 5–7 minutter. Hell i demi-glacen, rør godt, og la sausen småkoke i ytterligere 5–10 minutter til den tykner lett. Smak til med sukker, eddik, salt og pepper. Ta sausen av varmen, visp inn det kaldt smør rett før servering.

6

Steak Haché

Vær forsiktig når du tar Steak Haché ut av pakken. Bruk gjerne stekespade. Varm olje i en stekepanne og brun Steak Haché på begge sider til mørk gyllen. Tilsett smør, dra pannen av varmen og øs med smør. La hvile i pannen.

7

Servering

Legg sellerirotmos og ovnsbakte grønnsaker på tallerkener. Legg på Steak Haché, pynt med sprø grønnkål og syltet løk. Ha steinsoppulver i en liten sikt og dryss et tynt lag over retten. Server med rødvinssaus.

8

Steinsoppulver

Steinsoppulver lages enkelt ved å kjøre tørket steinsopp i en blender eller krydderkvern til pulver, sil gjennom en sikt for et jevnere pulver.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Steak Hache 150g 0,6kg Enh



Ingredienser

Syltet småløk

Røde perleløk	200 g
Eddik (7%)	1 dl
Sukker	50 g
Vann	1 dl
Salt	5 g
Laurbærblad	1 stk
Hel pepper	5 g

Sellerirotmos

Sellerirot	600 g
Smør	150 g
Melk	1 dl
Salt og pepper	

Ovnsbakt gulrot og pastinakk

Gulrot	300 g
Pastinakk	200 g
Brunet, klaret smør	50 g
Salt og pepper	

Grønnkålchips

Grønnkålblader	40 g
Mild olivenolje	20 ml

Syltet småløk

Sellerirotmos

Ovnsbakt gulrot og pastinakk

Grønnkålchips

Rødvinssaus

Steak Haché

Til servering

Flaksalt 5 g

Rødvinssaus

Smør 15 g

Sjalottløk, finhakket 5 g

Rødvin 2 dl

Demi-glacé (av storfe eller kylling) 2 dl

Sukker 10 g

Rødvinseddik 5 ml

Kaldt smør til montering 30 g

Salt og pepper

Steak Haché

Gilde Gullkalv Steak Haché 4 stk

Olje til steking 30 ml

Smør til steking 30 g

Salt og pepper

Til servering

Steinsoppulver

5 g