

Entrecôte på fem festliga sätt

Helstek, marinera eller lägg på grillen med en smakrik glaze. Entrecôte är mörkt kött som är lätt att lyckas med.



Foto: Ulrika Pousette

Helstekt kalventrecôte med salviasky och rosésallad

Ingredienser 8 personer

1,2 kg	kalventrecôte
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
50 g	smör
2 msk	olivolja
2 knippe	salvia, färsk (15-20 blad)

Sallad

400 g	sallad, blandad, t ex rosé, rucola, ekblad
100 g	hasselnötter
300 g	haricots verts
1 msk	olivolja
2 st	vitlösklyftor, pressade
0,5 tsk	salt
100 g	parmesanost, hyvlad

Dressing

0,5 dl	citron, pressad
0,5 dl	olivolja
1 krm	strösocker
1,5 krm	salt
1 krm	svartpappar, nymald

Tillagning: Helstekt kalventrecôte med salviasky och rosésallad

Om salvian odlas på friland får de en mycket kraftigare smak än de blad som odlas i kruka. Smaka på bladen och ta den större mängden i smöret om du använder blad från kruka. Rätten blir godast om den lagas samma dag som den ska serveras.

1. Sätt ugnen på 150°. Ta fram köttet och låt det bli rumstempererat. Putsa och grilla det runt om i grillpanna. Lägg över köttet i en ugnssäker form. Strö på salt och peppar. Värm smöret tills det blir nötbrunt. Tillsätt olja och salvia. Låt stå och dra tills köttet är stekt.

2. Stek köttet mitt i ugnen tills innertemperaturen är 58°, ca 1 timme.
Låt vila minst 10 min.

3. Sallad: Skölj salladen. Ansa bönorna. Rosta nötterna i torr stekpanna tills det börjar knäppa i dem. Ta upp och gnugga av skalet i en kökshandduk. Stek haricots vertsen snabbt i olja och vitlök. Strö på salt. Låt svalna. Blanda ingredienserna till dressing. Häll den över salladen och blanda med haricots verts, hasselnötter och parmesan.

4. Hetta upp salviasmöret och häll det över köttet. Skär köttet i skivor och servera med salladen.



Foto: Susanne Almers

Entrecôte med chimichurri och polenta

Ingredienser 4 personer

- 4 st entrecôte, (skivor à 150 g)
 olivolja, (till pensling)
 2 tsk havssalt, rökt (Santa Maria), eller 1 tsk vanligt salt
 1 tsk svartpeppar, grovmald

Polenta:

- 6 dl vatten
 0,75 tsk salt
 1 msk olivolja
 2,5 dl polenta
 50 g parmesanost, färsk riven
 1 msk olivolja

Chimichurri:

- 1 st röd paprika, liten
 2 st tomat, skållade, skalade och urkärnade
 1 st gul lök, liten, finhackad
 1 st vitlöksklyfta, pressad
 1 msk olivolja
 1,5 msk rödvinsvinäger
 1 st chili, finhackad, spansk peppar
 2 msk oregano, finhackad, färsk
 2 msk persilja, finhackad
 2 st lagerblad, små, fint krossade
 1 tsk salt
 2 krm svartpeppar

Tillagning: Entrecôte med chimichurri och polenta

Den som vill förstärka grill smaken kan använda ett rökt havssalt på köttet.

1. Polenta: Koka upp vatten, salt och olivolja. Rör ner polentagrynen och låt dem sjuda ca 5 min till en gröt. Rör om så de inte fastnar i botten på kastrullen.
2. Blanda ner parmesanost och häll upp gröten i en form med olivolja. Bred ut gröten 1–1 1/2 cm högt och låt den stelna.
3. Skär upp polentan i stora bitar så de går att grilla. Pensla med olja och stek dem i grillpanna ca 3 min på varje sida eller på grill med tätt galler på samma vis. I 225° ugn tar det ca 5 min. Vänd bitarna så de får färg på båda sidor.
4. Chimichurri: Ansa och finhacka paprikan. Skär tomaterna i små tärningar.
5. Blanda dem med övriga ingredienser i en skål. Låt salsan stå svalt fram till servering.
6. Kött: Ta fram köttet ur kylan ca 1 timme innan det ska grillas eller stekas. Pensla med olja, salta och peppra. Hetta upp en grillpanna eller se till att grillkolen är väl utbrunnen. Grilla på hög värme ca 1 minut på varje sida.
7. Låt köttet vila på ett varmt fat ca 3 min innan det serveras med grillad polenta och chimichurri.



Foto: Leif Jacobsson

Entrecôte med teriyakiglaze och grillade grönsaker

Ingredienser 4 portioner

4 st entrecôte, skivor

Glaze:

1 tsk dijonsenap
 1 msk japansk soja
 1 msk teriyakimarinad
 2 msk chilisås, av ketchuptyp
 1 msk honung

Dipp:

1 dl grekisk yoghurt
 1 dl crème fraiche
 wasabipasta, efter styrka och smak
 salt

Grönsaker:

1 st fänkål
 4 st knipplökar
 1 st squash
 2 st röda paprikor
 2 st gula paprikor
 olja, att pensla med

Till servering:

flingsalt, finrivet citronskal

Tillagning: Entrecôte med teriyakiglaze och grillade grönsaker

1 Dipp: Rör ihop yoghurt och crème fraiche. Smaka av med salt och wasabipasta till önskad styrka. Låt stå och dra svaltt, gärna 30 minuter.

2 Glaze: Häll alla ingredienser i en burk. Sätt på locket och skaka till en slät sås.

3 Förbered grönsakerna: Koka fänkålen och knipplöken knappt mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och ånga av grönsakerna väl.

4 Skär squashen i tunna skivor på längden. Dela, kärna ur och skär paprikorna i kvartar.

5 Pensla grönsakerna försiktigt med olja och grilla dem mjuka på båda sidor. Squashen blir klar efter 1–2 minuter per sida, så vänta med den till sista stund.

6 Pensla köttet försiktigt med olja. Strö över salt och grilla köttet cirka 2 min på ena sidan. Vänd och pensla glaze på den grillade sidan.

7 Grilla i cirka 2 minuter, vänd och pensla på glaze. Dra köttet från glöden och låt vila ett par minuter. Pensla gärna på lite extra glaze under vilotiden.

8 Servera köttet med wasabidipp samt grillade grönsaker toppade med flingsalt och rivet citronskal.



Foto: Henrik Frithiof

Krämig nypotatissallad serverad med grillad entrecôte

Ingredienser 4 personer

600 g	färskpotatis
2 st	färsk dill, kvist
2 st	äggulor
2 dl	rapsolja
1 msk	vinäger
1 msk	vatten, kallt
1 st	smörgåskrasse, ask
2 st	kvistar bladpersilja, plockade blad
1 knippe	grön sparris
1 st	cocktailtomater, ask
100 g	sockerärter
1 knippe	rädisor
4 st	entrecôte, skivor

Tillagning: Krämig nypotatissallad serverad med grillad entrecote

En fräsch färskpotatissallad smakar gott till grillat kött.

1. Skrapa och skölj potatisen. Koka potatisen mjuk i vatten med salt och dill.
2. Slå av vattnet, ånga av potatisen väl och dela de som är stora. Lägg i en stor skål.
3. Klipp krassen, grovhacka persiljan och lägg i ett litermått eller tillhörande bunke för stavmixer.
4. Tillsätt äggulor, vinäger och vatten. Mixa sönder med stavmixer och tillsätt sedan under mixning olja i en tunn, jämn stråle tills dressingen blir tjock som en majonnäs.
5. Skär sockerärter och rädisor i bitar och lägg i skålen med potatis.
6. Bryt bort den hårda änden från sparrisen (om sparrisen är grov så skala även lite längst ner på stjälken). Dela sparrisen på mitten och koka 30 sekunder i rikligt saltat vatten.
7. Lyft upp och spola av i kallt vatten i 30 sekunder. Lägg i skålen med potatis och grönsaker.
8. Vänd ner så mycket krassedressing i skålen med potatis och grönsaker att det precis binder ihop grönsakerna.
9. Servera det som blir över av dressingen i en skål. Toppa med delade tomater.
10. Grilla köttet och servera till.



Foto: Susanne Almers

Pepparkryddad entrecôte med konjakssky

Ingredienser 4 personer

1 msk	senapsfrö, gula
0,5 msk	svartpeppar, grovmald
150 g	entrecôte, skivor
1 tsk	salt
1 msk	smör, till stekning

Sky

50 g	smör
0,75 dl	konjak
1 msk	kalvfond, koncentrerad
1 dl	vatten

Tillbehör

250 g	grön sparris
-------	--------------

Tillagning: Pepparkryddad entrecôte med konjakssky

Vanlig klyftpotatis är gott till. Potatisen tar ca 25 min i 225° ugn. Skär 1 kilo skalad eller oskalad potatis i klyftor, och koka dem ca 3 min. Häll av vattnet och blanda dem med 2 msk smör eller olja i en ugnssäker form. Salta och stek i ugnen.

Köttet blir bäst om det är rumstempererat före stekning.

1. Börja med klyftpotatisen.

2. Ansa och dela ev sparrisarna. Lägg dem åt sidan. Lägg upp köttskivorna. Stöt senapsfrö i en mortel och blanda med svartpeppar. Fördela och pressa in blandningen med fingrarna på bara en sida av varje köttskiva.

3. Hetta upp smör i en stekpanna. Salta och lägg ner köttet med den kryddade sidan ner först. Stek ca 1 minut på hög värme, vänd och stek andra sidan ca 1 minut beroende på tjocklek och hur välstekta man vill ha dem.

4. Ta upp köttet. Lägg direkt i smör i samma panna. Tillsätt konjak, fond och vatten och lägg i sparrisen. Låt koka ca 1 min.

5. Ta av från värmen och häll ev ner den sky som bildats under köttbitarna. Servera genast på varma tallrikar med klyftpotatis, het konjakssky, lite färsk timjan och sparris.