

Entrecôte på sex sätt

Här är sex middagsförslag med köttbiten entrecôte. En god bit som helst inte ska serveras alltför röd.



Foto: Holger Edström

Bistecca fiorentina

Ingredienser 6 personer

900 g	biff, utskuren, eller entrecôte i bit
1 msk	olivolja
1 msk	rosmarin, finhackad, färsk
1 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald

Tillbehör:

80 g	rucola, (1 påse)
80 g	babyspenat, (1 påse)
	olivolja
	balsamvinäger
	flingsalt
	svartpeppar, nymald

Tillagning

Köttet kan tillagas i ugnen. Krydda, bryn i grillpanna och efterstek på 150° till 56° innertemperatur.

1. Tänd grillen och rumstemperera köttet.
2. Gnid in köttet med olja, rosmarin, salt och peppar. Sätt in en stektermometer och grilla köttet runt om till 56°. Låt vila 15 min.
3. Skär köttet i skivor och servera på en bädd av rucola och spenat. Ringla över olivolja och balsamvinäger, strö över flingsalt och nymald svartpeppar.



Foto: Holger Edström

Dubbelentrecote med salsa verde

Ingredienser 4 personer

2 st	entrecôte, bitar à 400-450 g
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör
1 st	ugnstermometer

Salsa verde:

1 st	basilika, i kruk
1,5 dl	bladpersilja, grovhackad
1 st	vitlösklyftor
0,5 dl	kapris
0,5 msk	rödvinvinäger
1 tsk	fransk senap
1,5 msk	olivolja
0,5 tsk	salt

Sallad:

0,75 kg	färskpotatis, små
100 g	sockerärter
0,5 msk	olivolja
250 g	cocktailtomater, i ask
1 knippa	rädisor

Tillbehör:

2 dl	crème fraiche
0,5 dl	pepparrot, finriven
1 krm	salt

Tillagning: Dubbelentrecote med salsa verde

Entrecôte är inte ett kött som lämpar sig att serveras blodigt. Den som föredrar blodiga biffar ska i stället välja oxfilé.

1. Sätt ugnen på 100°.
2. Salsa verde: Mixa samtliga ingredienser till salsan.
3. Sallad: Skölj eller skrapa potatisen lätt. Koka den i högst ett par dl saltat vatten, så att den delvis ångkokas. Passa noga så att den inte blir överkokt. Låt den ånga av något.
4. Slunga sockerärterna hastigt i en stekpanna tillsammans med en klick smör, precis tills de antar en grönare färg.
5. Blanda försiktigt potatis och salsa. Vänd varsamt ner sockerärter, tomater och rädisor.
6. Tillbehör: Blanda crème fraiche och riven pepparrot. Smaka av med salt.
7. Kött: Hetta upp smör i en stekpanna. Salta och peppra köttet runt om. Stek det 2-3 minuter på var sida, tills det är ordentligt brynt. Stick en ugnsternometer i mitten av den ena köttbiten. Stek färdigt i mitten av ugnen i 15-20 min till önskad innertemperatur. 56° blodigt, 58° rött, 60-62° rosa, 65° lätt genomstekt.
8. Låt köttet vila under aluminiumfolie 5 minuter. Skär varje köttbit i ca 2 cm tjocka skivor. Servera tillsammans med potatissallad och pepparrotscème fraiche. Strö gärna lite grovriven pepparrot över.



Foto: Holger Edström

Entrecôte med Getostpolenta och Whiskysmörsås

Ingredienser 4 personer

4 st	entrecôte, skivor
2 msk	whisky, gärna irländsk eller skotsk
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

Getostpolenta:

5 dl	vatten
1 st	Grönsaksbuljongtärning
1,5 dl	Polentagryn
75 g	getost, chèvre
2 msk	soltorkade tomater, marinerade och finhackade
0,5 dl	svarta oliver, hackade
2 msk	basilika, finhackad
1 krm	Salt
2 krm	svartpeppar, nymald

Whiskysmörsås:

2 st	vitlösklyftor, finhackade
1 tsk	smör
1,5 msk	tomatpuré
1,5 msk	kalvfond
1,5 dl	vatten
2 msk	sweet chili sauce
2 msk	balsamvinäger
50 g	smör
2 msk	basilika, finhackad
2 msk	whisky, gärna irländsk eller skotsk

Grönsaker:

250 g	grön sparris
4 st	tomater
0,5 tsk	flingsalt

Tillagning: Entrecôte med Getostpolenta och Whiskysmörsås

Köttet serveras med en god smörsås där whiskyn ger den lite rökig smak. Här serveras rätten med en god polenta som smaksatts med getost, soltorkad tomat, oliver och basilika.

1. Getostpolenta: Koka upp vatten, buljongtärning och polentagryn. Koka på svag värme i 6-8 min under omrörning. Blanda ner smulad getost och rör tills osten smält. Rör ner tomater, oliver, basilika, salt och peppar.

2. Klä en form ca 13x26 cm med plastfolie. Häll upp polentan och låt svalna. Täck med plastfolie och låt stå i kylen tills det är dags att grilla.

3. Whiskysmörsås: Fräs vitlöken i smör på svag värme i en kastrull ca 1 min. Tillsätt tomatpuré, fond, vatten, sweet chilisås och balsamvinäger. Låt koka ihop till en simmig konsistens, ca 5 min.

- Hit går att förbereda –

4. Grilla: Ta fram getostkakan så att den är rumstempererad innan den skärs i ca 5x5 cm stora bitar. Grilla 1 min på varje sida eller smörstek dem i panna på spisen. Lägg över på serveringsfat och täck över med folie. Grilla tomater och sparris. Strö på flingsalt. Lägg upp på fat och täck över med folie.

5. Strö salt och peppar på köttet och grilla det 2-3 min på varje sida. Droppa över whisky.

6. Servering: Hetta upp såsen och klicka i smöret under omrörning. Smaksätt med whisky och basilika. Servera entrecôten med tillbehören.



Foto: Holger Edström

Grillad entrecôte med svartpepparsmör och rostade grönsaker

Ingredienser 4 personer

4 st	entrecôte, skivor (å 150-200 g)
2 st	paprikor, röd och gul
4 st	morötter
2 st	palsternackor
2 st	rödlökar
1 st	fänkål
3 msk	olivolja
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

Svartpepparsmör

0,5 msk	svartpeppar, hel
100 g	smör, rumsvarmt
1 tsk	citron, pressad
0,5 st	vitlösklyfta, pressad

Tillagning

Svartpepparn förvälls många gånger, men andra ingredienser kan förberedas under tiden.

1. Svartpepparsmör: Sätt ugnen på 175°. Koka upp (blanchera) svartpepparkornen i vatten 15 gånger. Byt vatten varje gång. Lägg pepparkornen i en ugnssäker form och torka dem ca 10 min i ugnen.

2. Vispa smöret vitt med elvisp, tillsätt citronsaft och vitlök. Krossa pepparn i en mortel och blanda ner. Ställ smöret åt sidan.

3. Sätt ugnen på 225°. Skölj och halvera paprikorna, ta ur kärnorna och dela i mindre klyftor. Skala och klyfta morötter, palsternackor och lök. Skölj och klyfta fänkålen. Blanda grönsakerna med olivolja, salt och peppar och stek mitt i ugnen ca 30 min.

4. Låt köttet ligga framme 30 min före grillningen. Torka det torrt, salta och peppra. Grilla entrecôten ca 3 min på varje sida. Om en grillpanna används – grilla då köttet hastigt på hög värme och efterstek i ugnen ca 5 min i 200°.

5. Lägg upp kött och rostade grönsaker på 4 tallrikar. Forma ägg av det mjuka smöret med hjälp av två matskedar. Garnera med nymald svartpeppar och servera.



Foto: Magnus Skoglöf

Helstekt entrecôte med betor och tomatsallad

Ingredienser 4 portioner

1 kg	entrecôte, hel bit
	salt, svartpeppar
	olivolja och smör till stekning
24 st	knippbetor, i valfri kulör
100 g	smör
24 st	salviablåd
6 st	tomater
0,5 st	rödlök
1 msk	rödvinsvinäger
2 msk	olivolja
	salt, svartpeppar
8 st	basilikablåd

Tillagning

Till en stor bit bra kött är det rätt härligt att skippa potatisklyftorna och servera fräscha grönsaker.

1. Värm ugnen till 100 grader. Salta och peppra köttet ordentligt. Hetta upp en stekpanna tills den nästan glöder. Tillsätt olja och sedan köttet. Stek hårt som attan runtom. Klicka i smör och skeda det gärna över köttet.
2. Baka klart i ugnen till 58 grader (56 för de djärva) i innertemperatur. Låt köttet vila 10–15 minuter. Skiva sedan upp fyra feta bitar. Kött som blir över sparas till söndagens lunch.
3. Koka betorna mjuka i saltat vatten cirka 25 minuter. Skala dem sedan försiktigt. Bryn smöret tillsammans med salvian. Lägg betorna i smöret.
4. Dela tomaterna i mindre bitar. Skala och skiva löken. Blanda tomater, lök, vinäger och olja och smaka av med salt och peppar. Gör gärna en dubbel sats så det räcker till söndagens lunch. Lägg på basilikan precis före servering.



Foto: Svante Sjöstedt

Asiatisk entrecôte med fänkål och äpple

Ingredienser 4 personer

800 g	entrecôte
1 tsk	salt, + 0,5 tsk
2 krm	svartpeppar, + 2 krm
2 msk	hoisinsås
1 msk	röd currypasta
2 msk	chilisås
1 msk	ingefära, riven

Grönsaker

2 st	fänkål
4 st	äpplen, små
600 g	potatis, tvättad
4 st	stjärnanis
1 tsk	farinsocker
2 dl	drickfärdig äppeljuice
2 msk	olivolja
1 msk	koncentrerad kalvfond

Garnering: färsk timjan

Tillagning

Grönsakerna får spännande smak stjärnanis och fin sötma från äppeljuice.

1. Sätt ugnen på 250°:
2. Salta och peppra entrecôten. Blanda i en bunke hoisinsås, chilisås, currypasta och ingefära och lägg i köttet.
3. Dela varje fänkål i 4 bitar, skär äpplen och potatis i halvor.
4. Lägg kött, fänkål, äpple, potatis och stjärnanis på en plåt med bakplåtspapper. Salta 1/2 tsk och peppra 2 krm. Strö farinsocker på fänkål och äpple.
5. Häll på äppeljuice, olivolja och kalvfond över alltsammans.
6. Ställ in plåten i den övre delen av ugnen ca 20 minuter så att köttet får färg.
7. Sänk ugnen till 125° och baka ytterligare 20-30 minuter i mitten av ugnen tills köttet har en innertemperatur på 58°. Låt köttet vila under folie 10 minuter innan det skärs i skivor. Garnera gärna med färsk timjan.