

Receptbanken

Carpaccio på Oxfilé



4 portioner
300 g välputsad oxfile
1 äggula
1 msk fransk senap
3 msk pressad citron
3/4 dl olivolja
1 msk matlagningsgrädde
3 msk kapris, sköljd
50 g blandad sallat
salt och vitpeppar

Ta fram köttet gärna fryst och skiva i lövtunna skivor.
Vispa ihop ägg, senap och citron. Tillsätt olja i en tunn stråle till majonnäsen tjocknar.
Blanda ner grädde och smaksätt med salt och vitpeppar.

Tournedos



4 tournedos Oxileér á 125-150 g
salt och malen vitpeppar
4 skivor bacon
2 msk smör
Till servering:
potatisklyftor
valfri sås
smörfrästa champinjoner
Till dekoration:
röd och grön spansk peppar

bladpersilja
Du behöver också:
tandpetare av trä

Förbered de tillbehör du vill ha till köttet.

Mal vitpeppar över köttet, linda en baconskiva runt varje och fäst med tandpetare. Smält smöret och pensla köttet.

Grilla eller stek 2-3 minuter per sida. Krydda med salt och ta bort tandpetaren före servering.

Biff Rydberg



4 port.

800g Oxfilé

4 bakpotatisar

smör och matolja till stekning

1 gul lök

salt och svartpeppar

worcestersås

persilja och pepparrot efter behov

4 äggulor

Senapssås

50g senapspulver

0,5dl sirap

2,5msk vatten

3dl matolja

.Gör såsen först. Vispa ihop senapspulvret med sirap och lite vatten. Håll försiktigt på oljan under kraftig vispning, späd med vatten.

Tärna potatisen och skölj i kallt vatten för att bli av med stärkelsen. Häll av vattnet och stek i mycket smör och olja på medelhög värme. Potatisen skall bli gyllenbrun och vara mjuk i mitten.

Tärna oxfilén (ju större kuber desto blodigare kött). Finhacka löken.

Hetta upp en gjutjärnspanna ordentligt och häll i olja. Bryn köttbitarna snabbt runt om. (Tänk på att använda en rymlig panna så att inte köttet börjar koka.) Fräs med löken och krydda med salt, peppar och Worcestershiresås efter smak.

Lägg upp köttet på den ena halvan av tallriken och potatisen på den andra. Servera med persilja, äggula i skalet, pepparrot och senapssås.