

Ryggbiff med potatis- och jordärtskockspuré med varm Waldorfsallad

För 6 personer

1 kg ryggbiff i bit
1 msk smör
Salt och svartpeppar

Potatis- och jordärtskockspuré:
5 medelstora skalade potatisar
10 medelstora skalade jordärtskockor
2 msk olivolja
Salt och peppar

Varm Waldorfsallad:
½ strimlad rotselleri
15 valnötshalvor
2 dl vispgrädde
Salt och peppar

Sky:
2 dl vatten
1 msk koncentrerad kalvfond
1 tsk rödvinsvinäger
2 msk smör
Maizena

- *Köttet: Sätt ugnen på 125 grader. Salta och peppra biffsteken och bryn den runt om i smör. Stick in en kött-termometer från kortsidan i köttets mitt. Lägg på ett ugnsgaller med en plåt under och stek tills den har en temperatur på 55 grader. Ta ut ur ugnen och låt vila under lite folie.*
- *Purén: Sätt ugnen på 200 grader. Koka potatisar och jordärtskockor i separata kastruller i lättsaltat vatten till de är mjuka. Pressa dem genom en potatispress och rör i olivolja och smaksätt med salt och peppar. Håll varm.*
- *Waldorf: Koka sellerin hastigt i lättsaltat vatten och kyl i kallt vatten. Låt rinna av. Rosta valnötterna i en het torr panna och hacka dem grovt. Rör sellerin och valnötterna i grädden och låt sjuda ett par minuter och smaka av med salt och peppar*
- *Sky: Koka upp vatten, kalvfond och vinäger i en kastrull. Vispa i smör och maizena utrört i lite kallt vatten.*
- *Vid servering: Värm köttet några minuter i ugnen och skär upp i 6 bitar. Servera med puré, Waldorfsallad och ringla skysåsen över. Toppa med lite färsk timjan.*