KÖTT

Råbiff med äggkräm & senapsörtmajonnäs

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Det var ett tag sen jag publicerade ett recept, så jag tänkte slå till med en ny favorit! Råbiff i ny tappning...

Vem gillar inte råbiff? Och har man inte nästan tröttnat på den klassiska råbiffen med rödlök, kapris och betor? Det har jag i alla fall gjort!
#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram

INGREDIENSER

Grunden till råbiffen
400 gram oxfilé/innanlår
1 dl finhackad gräslök
1 dl finhackad schalottenlök
4 msk fin olivolja
salt efter smak
svartpeppar efter smak

Äggkräm
8 st äggulor (äggkrämen)
4 dl olja
2-3 msk champagne vinäger

Örtmajonnäsen
4 st äggulor (till majonnäsen)
4 dl matolja
1-2 msk dijonsenap

Örtolja
2 ask/kruka senapsört/valfri ört t.ex färsk basilika
2 dl olja

Topping
8 st örtblad / basilikablad
3 st hyvlad jordärtskocka

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med äggkrämen. Sätt på ugnen 64 grader (om du har digital ugn) annars får du höfta lite.. runt 65 grader. (Är det varmare i ugnen finns risk att gulorna koagulerar för mycket, som hårdkokt ägg).I en liten djup form häller du i olja, vanlig matolja funkar. kläck äggen och separera gulan från vitan. (Släng vitan eller använd till något annat, vid ett senare tillfälle.)Lägg i äggulan i olja, se till att oljan täcker gulorna. Stoppa in i ugnen och låt stå i ca 1,5 timme. Ta sedan ut ur ugnen och sila bort oljan. Vispa upp gulorna i en bunke med lite salt och vinäger av smak. (Helst champagne vinäger) Äggkrämen ska vara lite tjockflytande. Låt stå så att krämen "sätter" och stabbar till sig.

2. Med hjälp av en stavmixer så mixar du olja och valfria örten tills att örten släppt färg och smak. ca 2 minuter. Sila sedan genom silduk eller liknande för att fånga upp resterna av örten (örtpurén kan du också spara till ett annat tillfälle, tex till en pastasås).Vispa upp äggulorna till majonnäsen tillsammans med dijon, salt efter smak med hjälp av en elvisp. Du vill ha att äggulorna ska bli fluffiga innan du tillsätter matoljan i en jämn stråle. När du nått önskad konsistens på majonnäsen så tillsätter du örtoljan för att smaka upp majonnäsen. Smaka upp yttligare med salt samt lite champagne vinäger för lite extra syra. Fritera jordärtskockschipsen i en liten djup kastrull tills de blivit gyllenbruna.

3. Mal eller tärna oxfilén/innanlåret och blanda i en bunke med gräslöken samt schallotenlöken, salt, peppart och olivoljan. Toppa sedan råbiffen med äggkrämen, örtmajonnäsen och chipsen!Smaklig måltid!