



KÖTT

# Steak minute med pommes frites

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Steak minute med bearnaise och pommes är världens vanligaste bistrorätt.

Den går inte längre att få korrekt gjord på krogen. På 95 procent av Sveriges alla krogar görs bearnaisesåsen på såsbas eller tas direkt ur helfabrikatsburken. Ingen kock med någon som helst självrespekt borde servera sådant.

## INGREDIENSER

700 g oxryggbiff  
2 msk olivolja för pensling  
1 nypa salt & peppar

### **Pommes frites**

800 g fast potatis  
2 liter fritureolja  
salt efter smak

### **Bearnaisesås**

250 g smör  
2 st schalottenlökar



1 kvist färsk eller inlagd dragon  
8 st hela vitpepparkorn  
0.5 dl rödvinsvinäger  
0.5 dl vatten  
4 st äggulor  
1 msk hackad persilja  
1 msk hackad dragon  
1 nypa salt & peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär potatisen i stavar. Lägg dem i en bunke med kallt vatten i 5-10 minuter så att stärkelsen försvinner. Låt dem rinna av väl och torka dem lätt i en handduk.
- 2** Hetta upp oljan till 140-150° i en stor kastrull, lägg ner hälften av potatisen och fritera den i 8-10 minuter. Låt den svalna så att den blir riktigt kall, gärna i kylan på en handduk. Fritera resten av potatisen under tiden. Hit går det bra att förbereda.
- 3** Smält smöret till bearnaisesåsen på svag värme i en kastrull. Ta av den från värmen, men håll smöret varmt. Skala och finhacka schalottenlöken. Lägg den i en annan kastrull med dragonkvisten, vitpepparkornen, vinägern och vattnet. Koka ihop tills hälften återstår.
- 4** Sila ner lökskyn i ännu en ny kastrull och ställ den i hett vattenbad. Rör ner äggulorna och vispa tills såsen tjocknar.
- 5** Ta bort kastrullen från vattenbadet och tillsätt sakta smöret (men inte den vita bottensatsen) lite i taget i en fin stråle under kraftig vispning, tills såsen tjocknar. Blanda ner persilja och dragon. Salta och peppra.
- 6** Hetta upp oljan igen, nu till 200°, och fritera pommes fritesen igen i 2-4 minuter tills de är knapriga. Salta före servering.
- 7** Skär köttet i fyra skivor och banka ut dem så att de blir centimetertjocka. Pensla med olivolja, salta och peppra och stek dem i en het stekpanna, eller på/het grill, i 1-2 minuter på varje sida.
- 8** Servera med bearnaisesås, pommes frites och grilade eller ugnsbakade tomater.