

Helstekt entrecote med potatisterrine och rödvinsås

4 portioner / 600g - 800g entrecote, hel

Potatisterrine

800 g skalad potatis
4 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
75 g smör
2 msk färsk hackad timjan
Salt
Peppar

Rödvinsås

1 msk strösocker
2 dl rött vin eller rött matlagningsvin
3 msk koncentrerad kalvfond
2 dl vatten
3 msk balsamvinäger
2 tsk majsstärkelse (Maizena)
2 msk smör

Helstekt entrecote

Putsa köttet. Lägg det i en vakuumpåse tillsammans med salt och svartpeppar och förslut med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers. Sätt sous vide cirkulatorn på 58 grader och lägg i köttet när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga i sous vide cirkulatorn i cirka sju timmar (för medium). Ta sedan upp köttet ur sous vide cirkulatorn och ta upp det ur vakuumpåsen. Hetta upp smör eller olja i en stekpanna på hög värme och bryn hastigt runt om i pannan så det får färg och en fin yta. Låt vila två minuter innan du skär upp köttet i skivor.

Potatisterrine

Skiva potatisen tunt, gärna i matberedare. Skala och skiva lök och vitlök. Fräs löken mjuk utan att den tar färg i smör. Varva potatisskivorna med lökfräset, timjan, salt och peppar. Lägg dem i vakuumpåse och försegla med hjälp av någon av OBH Nordica Food Sealers. Sätt sous vide cirkulatorn på 84 grader och lägg i potatisterrinen när rätt temperatur är uppnådd. Tillaga i sous vide cirkulatorn i cirka två timmar. Ta sedan upp terrinen ur sous vide cirkulatorn och lägg den tyngd ovanpå, för att pressa ihop terrinen. När terrinen svalnat ställs den in i kylan, fortsatt att pressa den minst fyra timmar. Tag därefter ut terrinen ut vakuumpåsen och skär den i lika stora portionsbitar, lägg dem i en form. Värm mitt i ugnen 15-20 minuter innan servering.

Rödvinsås

Smält sockret i en kastrull. Tillsätt rödvin och balsamvinäger och koka ihop 3-4 minuter. Rör ner fond och vatten, koka ihop ytterligare 5 minuter. Red av med majsstärkelse utrört med vatten. Vispa i smöret så att såsen blir blank. Smaka av med salt och peppar

