

Oppskrifter 31.5.2013 – Klubbmøte hos Sigurd

Côte de Boeuf med persille og sherryeddiksmør

4 passe oksekoteletter

Olivenolje

Maldonsalt

Nykvernet svart pepper

1 hvitløksfedd

50 g smør

100 g smør

2 ss hakket bladpersille

2 ss sherryeddik

2 ss finhakket sjalottløk

1 ts presset hvitløk

1 ts hvit pepper, ristet og knust

Maldonsalt

1 kg bakepoteter

Olje til frityrsteking

Salt

Paprika

Pisk smøret hvitt, ha oppi resten av ingrediensene og smak til med salt og pepper.

Forvarm ovnen til 120°C. Trim kjøttet, og varm oljen i en stor stekepanne som kan settes i ovnen.

Krydre kjøttet med godt med salt og pepper, og plasser den krydrete siden i den varme oljen i stekepannen. Når denne siden er brun, krydre oversiden, og snu koteletten. Ha oppi smøret og plasser stekepannen i ovnen. Bruk steketermometer.

Når kjøttet holder 50°C, er det "rare". Fjern det da fra ovnen, og la det hvile i ca. 10 minutter. Varm en grillpanne og grill kjøttet igjen på begge sider rundt 2-3 minutter. La det igjen hvile i rundt 10 minutter før servering.

Skjær potetene i tynne skiver, ca. 2 mm (bruk en mandolin), og tørk dem. Varm oljen til 120°C og friter potetene til de er myke. Fjern potetene og tørk dem. Varme opp oljen til 180 °C, og friter til de er sprø og gylne. Krydre med salt og paprika.

Drikke

Luigi Nervi, Gattinara, 2005