Biff med fløtegratinert blomkål og rødvins- og gorgonzolasaus

Ingredienser



Biff (indrefilet):
♥ 4 biffer (indrefilet av storfe eller annet biffkjøtt)
♥ 2 ss nøytral olje
♥ 2 ss smør
♥ 1 hel hvitløk
♥ frisk timian

Fløtegratinert blomkål med hvitløk og ost:
♥ 2 blomkål
♥ 8 fedd hvitløk (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 6 dl kremfløte
♥ 250 g revet ost (se tips)

Rødvins- og gorgonzolasaus:
♥ 2 ss smør
♥ 1 sjalottløk
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 3 dl rødvin
♥ 1 ss rødvinseddik
♥ 2,5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 1 ts maisenna
♥ 3 ss vann

♥ 50 g Gorgonzola Dolce (se tips)
♥ 1 ts worcestersaus
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ grønne asparges
♥ kokte poteter

Fremgangsmåte

Biff (indrefilet):
La biffene gjerne ligge i romtemperatur i en halvtime før stekingen. Du kan i denne tiden starte opp tilberedelsen av tilbehøret (se nedenfor).

Ha biffene i en stekepanne med olje. Krydre godt med kvernet salt og pepper.

Stek biffene på sterk varme til kjøttsaft pipler ut på oversiden (ca. 2 - 3 minutter). Snu biffene og krydre igjen med salt og pepper. La biffene steke et minutt og ha så smøret i pannen, i tillegg til hvitløk og timian. Øs det smeltede smøret jevnlig over biffene mens de steker. La biffene steke til du igjen ser kjøttsaften piple opp på overflaten av biffen. På dette tidspunktet er biffene som regel medium stekt, men skjær gjerne litt i midten av en av biffene hvis du vil sjekke hvor rosa den er inni. Steketiden vil avhenge av hvor tykk biffen er. Hvis du (som meg) foretrekker biffene "well done", er det bare å senke varmen på platen, sette på lokk og la biffene steke litt lenger.

La biffen hvile i noen minutter før servering. Pynt med litt ekstra frisk timian.

Fløtegratinert blomkål med hvitløk og ost (se eget innlegg **HER**):
Rens blomkålhodene for blader og kutt dem opp i buketter. Legg dem i en ildfast form (jeg brukte her en buffetgryte, ca. 30 cm i diameter). Kutt opp ønsket mengde hvitløksfedd i skiver. Fordel hakket hvitløk over blomkålbukettene. Kvern over salt og pepper. Hell over fløten.

Stekes midt i ovnen ved 200°C, først i 30 minutter med lokk.

Dryss over masse revet ost. Stek videre midt i ovnen ved 200°C, nå uten lokk, i 10–15 minutter til. Holdes varm i ovnen frem til servering.

Rødvins- og gorgonzolasaus (se eget innlegg **HER**):
Smelt halvparten av smøret (1 ss) i en liten kjele. Hakk sjalottløk og hvitløksfedd og ha dette i kjelen. La løken steke i smøret på middels varme til løken er myk og gyllen.

Tilsett rødvin, rødvinseddik og kjøttkraft. La dette småkoke uten lokk i 10–15 minutter. Dette skal gjøre at sausen reduseres til omtrent halvparten.

Ta kjelen av platen. Rør ut maisenna i kaldt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du visper hele tiden. Sett kjelen tilbake på platen og gi sausen et nytt oppkok mens du rører hele tiden. Du vil nå merke at sausen tykner litt.

Tilsett blåmuggost i terninger (uten skorpe). Rør i sausen slik at osten smelter.

Smak til sausen med litt worcestersaus og kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra rødvinseddik).

Ta kjelen av platen og visp inn resten av smøret (1 ss).

Servering:
Server biffene med kokte poteter, asparges, fløtegratinert blomkål og fantastisk god rødvins- og gorgonzolasaus!

Tips

♥ Jeg har her brukt gode stykker indrefilet av storfe (4 stk à 200 g). Du kan alternativt bruke ytrefilet, entrecôte eller mørbrad. Det lønner seg å bruke kjøttstykker av god kvalitet, selv om du da må litt opp i pris.

♥ Tilpass steketiden på kjøttet ut i fra hvor godt stekt du liker kjøttet. Tiden det tar vil som sagt variere alt etter hvor tykke kjøttstykkene er. Biffene bør stekes i olje på høy varme i starten slik at kjøttet får en god stekeskorpe på begge sider. Deretter kan varmen senkes, hvis du ønsker biffene mer gjennomstekte inni. Smør tilsettes for smakens skyld, og det gjør mye for sluttresultatet at du øser smøret, som har tatt smak av hvitløk og timian, jevnlig over biffene i løpet av stekingen.

♥ Til fløtegratinert blomkål kan du tilpasse mengde hvitløk og type ost etter smak. Jeg liker å bruke mye hvitløk, og brukte her mer enn 8 fedd. Bruk gjerne ost med litt kraftig smak. Jeg brukte her osten Rabagast, som har sterk smak som passer godt til

gratinering. Andre gode oster å gratinere med er Jarlsberg, Cheddar og Gruyère. Alternativt kan du bruke en kombinasjon av Norvegia og Parmesan.

♥ Til sausen:
Du trenger ikke å bruke dyr rødvin til denne sausen, men kanskje ikke den billigste heller. Jeg pleier å bruke samme rødvin i sausen som jeg har tenkt å servere til måltidet. Du trenger heller ikke å være redd for alkoholen i sausen, for den fordamper stort sett ved kokingen.

♥ Bruk gjerne kjøttkraft med konsentrert smak, og i den typen som matcher kjøttet du skal servere rødvinssausen til. Jeg serverte sausen her til biff og brukte 2 stk fond du chef, kjøtt (à 28 gram) til 2,5 dl vann, som gir en kjøttkraft med nokså sterk smak.

♥ En teskje maisenna gjør at sausen blir litt fyldigere uten at den blir tykk. Sausen skal fortsatt være tynn i konsistensen.

♥ Jeg brukte her 50 g *Gorgonzola Dolce*, som er en nokså mild blåmuggost. Ikke øk mengden ost, for det vil gjøre at rødvinssausen får en litt rar lillafarge (ja, jeg har testet det □□). Hvis du vil ha sterkere smak av blåmuggost, kan du heller bruke samme mengde av *Gorgonzola Piccante* eller annen kraftig blåmuggost.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biff-med-flotegratinert-blomkal-og-rodvins-og-gorgonzolasaus