Biff (ytrefilet) med løk, sopp og konjakksaus

Ingredienser



Biff (ytrefilet):
♥ 3 biffer (ytrefilet av storfe eller annet biffkjøtt, se tips)
♥ 2 ss nøytral olje
♥ 2 ss smør (gjerne kryddersmør)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper

Stekt løk og sopp:
♥ 1 rødløk
♥ 1 purreløk
♥ 5 sjalottløk
♥ 400 g champignon
♥ 5 ss smør
♥ kvernet salt og pepper

Konjakksaus:
♥ 2,5 dl konsentrert kjøttkraft (se tips)
♥ 1,5 dl konjakk
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 1 ss ripsgelé
♥ 1 ts maisenna
♥ 2 ss vann
♥ kvernet salt og pepper

Potetmos:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Servering:
♥ 400 g aspargesbønner
♥ litt persille

Fremgangsmåte

Biff (ytrefilet):
La biffene gjerne ligge i romtemperatur i en halvtime før stekingen. Du kan i denne tiden starte opp koking av poteter til potetmosen (se oppskrift **HER**), aspargesbønner, tilberedning av stekte sopp og løkblanding og den deilige konjakksausen, slik at dette er noenlunde klart når biffene er ferdig stekt (se nedenfor).

Ha biffene i en stekepanne med olje, smør (jeg brukte kryddersmør denne gangen) og store biter hvitløksfedd. 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 videre til du får dem så godt stekt som du liker dem. Øs jevnlig smøret i pannen over biffene mens de steker. Steketiden vil avhenge av hvor tykk biffen er.

La biffen hvile i noen minutter før servering.

Stekte løk og sopp:
Rens rødløk, purreløk og sjalottløk og skjær i store biter (jeg bruker kun den hvite, nedre delen av purreløken). Ha løken i en stekepanne med 3 ss smør. La løken steke på middels varme til den er myk, blank og gyllen.

Rens soppen og skjær i store biter. Ha soppen i en annen panne med 2 ss smør. La soppen steke på middels varme i noen minutter.

Konjakksaus:
Ha kjøttkraft og konjakk i en kjele. Tilsett kremfløte og crème fraîche. Visp sausen

sammen og la den koke inn i ca. 10 minutter, slik at en del av væsken fordamper.

Smak til sausen med ripsgelé, og kvernet salt og pepper.

Rør ut maisenna i litt kaldt vann. Ha dette i sausen mens du rører hele tiden. La sausen småkoke i et par minutter til så den får passe tykkelse.

Hjemmelaget potetmos:
Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt (ikke ha salt i vannet). Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk). Smak til potetmosen med salt.

Aspargesbønner:
Kutt av tuppene på aspargesbønnene og kok dem i lettsaltet vann i et par minutter. De skal være gjennomkokte, men ikke for bløte. Hell av vannet.

Servering:
Skjær biffene i skiver og legg på tallerkener.

Server sammen med blandingen av stekt løk og sopp, aspargesbønner og hjemmelaget potetmos. Øs over den deilige konjakksausen. Pynt med litt persille.

Tips

♥ Jeg har her brukt gode stykker ytrefilet av storfe. Du kan alternativt bruke indrefilet, 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 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 husk å øse det jevnlig over biffene i løpet av stekingen.

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft. Du kan også bruke kjøttfond (chef du fond, kjøtt) som du løser opp i 2,5 dl vann. Du kan gjerne koke ut stekepannen etter at du har stekt biffene med litt vann, sile sjyen og tilsette i sausen sammen med kraften.

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

♥ Det meste av alkoholen i sausen fordamper ved kokingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biff-ytrefilet-med-lok-sopp-og-konjakksaus