Biff (ytrefilet) med kremet sopp og rødvinssaus

Ingredienser



Biff (ytrefilet):
♥ 3 biffer (ytrefilet av storfe eller annet biffkjøtt, se tips)
♥ 2 ss nøytral olje
♥ 2 ss smør
♥ 5 fedd hvitløk
♥ frisk timian

Kremet sopp:
♥ 500 g aromasopp
♥ 1 dl vann
♥ 2 dl crème fraîche
♥ kvernet salt og pepper

Rødvinssaus med løk:
♥ 1 ss smør
♥ 2 sjalottløk
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 ss balsamicoeddik
♥ 3 dl rødvin (se tips)
♥ 2,5 dl oksekraft (se tips)
♥ 1 ts maisenna
♥ 3 ss vann
♥ 1 ts brunt sukker
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 ss smør (visp inn til slutt)

Servering:
♥ 400 g aspargesbønner
♥ kokte poteter

Fremgangsmåte

Biff (ytrefilet):

La biffene gjerne ligge i romtemperatur i en halvtime før stekingen. Du kan i denne tiden starte opp koking av poteter, aspargesbønner, tilberedning av kremet sopp og rødvinssausen slik at dette er noenlunde klart når biffene er ferdig stekt (se nedenfor).

Ha biffene i en stekepanne med olje, sjalottløk i store biter, hvitløksfedd og frisk timian. 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. Dette øser du så 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 foretrekker biffene "well done", er det bare å senke varmen på platen og la biffene steke litt lenger.

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

Kremet sopp:
Rens soppen og del den i tykke skiver. Ha soppen i en panne og tilsett litt vann. La soppen steke på middels varme i noen minutter.

Tilsett crème fraîche og eventuelt litt mer vann og la soppen surre i sausen i et par minutter til. Smak til med salt og pepper.

*Rødvinssaus med løk (se eget innlegg med flere bilder **HER**):*
Smelt smøret i en kjele. Ha finhakket sjalottløk og hvitløk i kjelen. La dette surre på middels varme i et par minutter, til løken blir myk og gyllen. Rør inn balsamicoeddik.

Tilsett rødvin og kjøttkraft. La sausen koke inn ved å la den småkoke uten lokk i 10 - 15 minutter, slik at en del av væsken fordamper.

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

Ta kjelen av platen og smak til sausen med litt brunt sukker, kvernet salt og pepper. Rør inn en god klatt smør til slutt.

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:
Server biffene med kokte poteter, aspargesbønner, kremet sopp og den nydelige rødvinssausen med løk.

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 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 sjalottløk, hvitløk og timian, jevnlig over biffene i løpet av stekingen.

♥ Du trenger ikke å bruke dyr rødvin til rødvinssausen. Du trenger heller ikke å være redd for alkoholen i sausen, for den fordamper ved kokingen.

♥ Jeg brukte her ferdigkjøpt oksekraft. 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 litt fyldigere uten at den blir tykk. Sausen skal fortsatt være tynn i konsistensen.

♥ Hvis du foretrekker det, kan du sile vekk løken helt til slutt slik at du får en helt glatt rødvinssaus. Jeg liker godt å beholde de små løkbitene i sausen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/biff-ytrefilet-med-kremet-sopp-og-rodvinssaus