



Tagliata di manzo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Fint strimlad ryggbiff, parmesan, blåmögelost, valnötter och fikon ? italiensk köttbräda när den är som bäst.

Tagliata, som betyder strimlat kött på italienska, kommer i alla olika former och smakkombinationer. Här gör jag min variant med det jag hade kvar i kylan. Där andra ser ett tomt kykskåp ser jag nya möjligheter.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

4 skiva ryggbiff eller hängmörad biff (150-200g/pers)

1 machesallad, påse

50-100 g torkad trattkantarell

6 st färska fikon

100 gram blåmögelost

50 g rostade valnötter

2 dl balsamicovinäger

2 dl strösocker

1-2 matsked flytande honung

flingsalt, efter smak
svartpeppar efter smak
1 stycken stektermometer

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med din mise en place, d v s ställ upp och förbered alla ingredienser. Sätt på ugnen på 180°C. Salta och peppra biffarna och låt marineras i rumstemperatur i ca 20 minuter.
- 2** I en liten kastrull kokar du upp balsamicovinäger och socker. Reducera tills att hälften kvarstår, ställ åt sidan och tillåt att reduceringen tjocknar till. Om tjockare konsistens önskas fortsätter du reduceringsprocessen.
- 3** Lägg de färska fikonen på en liten form och ringla över honung, ställ sedan in fikonen i ugnen i 15 minuter. Låt svalna. Dela sedan fikonen i fyra delar.
- 4** Stek biffarna på hög värme ca 2 minuter på varje sida, ställ sedan in i ugnen med stektermometer i den tunnaste biffen så att biffarna inte riskerar att gå över i innertemperatur. För Medium rare, ta ut biffen vid 44°C innertemp (48°C för medium) och låt vila 10 minuter (Tänk på att biffarna fortsätter tillagas och stiga i temperatur efter att man tar ut dem från ugnen). Stek under tiden trattkantarellerna i lite smör till önskad knaprighet.
- 5** Montering: lägg upp machésalladen på en skärbräda och ringla på fin olivolja. Sprid ut fikonen, blåmögelosten och tranchera sedan upp biffen i tunna strimlor och fördela på brädan. Toppa med hyvlad parmesan, valnötter, havssalt, svartpeppar och till slut balsamicokrämen. Smaklig måltid!