



## MAT | OXRYGG & LAKRITSCURD

### DAVID BERGGREN

Stjärnkocken och entreprenören David Berggren är grundare av matlagningsstudio Aveqia och har tidigare arbetat på Grand Hotel, Operakällaren och The Cellars Hohenort i Kapstaden. Aveqia har studios i Stockholm och Göteborg och planerar att starta i London under 2012.

# Ugnsbakad oxrygg

med sommarens  
sista primörer

Stjärnkocken David Berggren bjuder på ugnsbakad oxrygg med sommarens sista primörer – och lakritscurd med hallon och vulkansocker.



## OXRYGG med tryffelpuré, bringa, sensommarprimörer och friterade potatisskal

10 portioner

### Oxrygg

750 g Oxrygg (5 skivor à 150 g)  
50 g Smör  
1 st Vitlöksklyfta  
4 st Timjankvistar

Krydda biffen med salt och peppar och stek den hastigt på båda sidorna i mycket het panna. Tillsätt sedan smöret, vitlöken (krossad med skalet på) och timjankvistarna. Ös köttet med smöret cirka 2 minuter och baka klart i ugn på 90 grader till en innetemperatur på 48 grader. Låt vila.

### Oxbringa

600 g Oxbringa (sous-videkokt)  
Skiva bringan i 5 stycken avlånga bitar.  
Sota hastigt i het, torr panna.

### Tryffelglace

2 dl Madeira  
1 dl Socker  
2 msk Tryffeljuice  
Blanda alla ingredienserna i en kastrull och reducera till en sirap.

### Tryffelpotatispuré och chips

300 g Mandelpotatis (skalad)  
100 g Smör  
100 g Grädd  
1 msk Tryffelolja  
Salt  
Skalen från potatisen

Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Låt ånga av i en sil. Passera genom en sikt och montera i smöret. Spad ev. med grädd. Smaka av med salt och tryffelolja. Skölj potatisskalen i kallt vatten cirka 2 min. Låt rinna av i en sil och

fritera dem gyllene i olja på 130 grader. Salta lätt och låt rinna av på papper.

### Krasseemulsion

1 st Äggula  
1 msk Champagnevinäger  
1 tsk Senap  
2 dl Krasseolja  
¼ st Citron

Blanda äggula, vinäger och senap. Mata sedan ner oljan i en tunn stråle till lämplig fast konsistens. Krydda majonnäsen med salt, peppar och citron.

### Sensommarprimörer

5 st Färska spritärter  
1 st Morot  
6 st Rådisor  
1 st Västeråsgurka

2 dl Picklingslag  
2 msk Kallpressad solrosolja  
2 msk Äppelcidervinägersenap  
2 msk Riven pepparrot  
1/8 st Citron  
3 st Blad hjärtsallad

Skala moroten. Koka tillsammans med spritärterna i saltat vatten ca 1 min och kyl direkt i kallt vatten. Skär dem, gurkan och 5 st rådisor enligt instruktion och lägg grönsakerna i picklingslagen. Blanda olja, senap och pepparrot. Smaka av med salt och citron. Plocka ner salladen i fina blad. Hyvla en rådisa tunt på mandolin och lägg i isvatten.

### Vid servering

Arrangera vackert på het tallrik.