Akevittflambert hvalbiff

Akevittflambert hvalbiff er en variant av en gammel klassiker som er pepperstek, men vi skal lage pepperstek av hval. Den skal vi flambere med akevitt.

Fremgangsmåte:

Smelt smør og stek løken i en panne.

Stek soppen.

Smak til med salt.

Smak til med pepper.

Anrett løk og sopp på varm tallerken.

Tilsett 1 ts smør og legg i hvalbiff, stekt medium minus (50 – 52 grader kjernetemperatur).

Tilsett 2 cl akevitt og tenn på.

Pass på øyebrynene.

Legg kvalbiffen til kviling og tilsett 3 dl grønpeparsaus i panna.

Del biffen i to.

Anrett med grønnsakene og et par gode skjeer saus.

Akevittflambert hvalbiff.

Anbefalt stykningsdel

Mørnet biff av hval er kjøtt som har ligget til mørning ved ca 0°c i mer enn 3 uker. Single vakumpakkede biffer á 0,8 - 1,2 kg.

Ingredienser

Hvalbiff

Hvalbiff av beste kvalitet a' 180 gram
4 porsjonar

Sopp
200 g

Løk i skiver
1 mellomstor

Smør
1 ss

Grønnpeppersaus
4 dl

Norsk Akevitt
2-4 cl

Salt og pepper

Grønnpeppersaus

2 ss heil grønnpepper
Matolje
1 sjalottløk, finhakka
½ raud chilli, finhakka
½ raud paprika, finhakka
4 cl Norsk Akevitt
1 dl sherryeddik
2 d rødvin
5 dl oksekraft
3 dl kremfløyte
Maizenna
Salt og pepper