

Ekologiska lammfärsbiffar med varm sallad på ugnsbakade betor & vårlök, getostkräm samt rosmarinsalt

I det här receptet använder jag ekologisk lammfärs från svenska lamm. Det går numera att få tag på i de flesta välsorterade matbutiker, annars i närmaste saluhall eller slaktare.

De ekologiska gulbetorna och polkabetorna kommer från Gotland, hittar du inte betor i just de färgerna så går det lika bra med ekologiska rödbetor som finns hos din närmaste handlare.

Getosten är av svenskt ursprung och av chèvre typ, numera finns det ett stort antal lokala ostmakare över hela landet som producerar ekologiska getostar.

Smaklig måltid!

Christian Liljeblad

Kökmästare, restaurang Incontro, hotell Gothia towers



Biffar

600 g	Ekologisk lammfärs
2 dl	Ekologisk vispgrädde
2 st	Kokta, kalla potatisar av normalstorlek
1 st	Medelstor rödlök, finhackad
2 st	Vitlöksklyftor, finhackade
2 st	Ägg av frigående höns
	Rivet skal från en halv citron
1 st	Röd chili, urkärnad och finhackad
	Salt
	Nymalen svartpeppar från kvarn
	Ekologiskt smör till stekning

Lägg färsen i en bunke, pressa i potatisen, blanda ner vitlök, rödlök, citronskal och chili med en träsliv.

Rör ner ägg och tillsätt slutligen grädden under omrörning. Smaka av med salt och svartpeppar.

Gillar man inte att smaka på färsen rå så provstek en liten biff och justera salt och pepparmängd.

Låt färsen stå en timme eller mer i kyl och dra åt sig av alla smakerna.

Forma fyra stycken biffar, stek i ekologiskt smör på medelvärme, ca 5 minuter på varje sida.

Sallad

200 g	Gulbetor
200 g	Polkabetor
100 g	Vårlök
50 g	Babyspenat
	Vitvinsvinäger
	Kallpressad rapsolja
	Nymalen svartpeppar från kvarn
	Rosmarinsalt (för recept se nedan)

Tvätta betorna genom att gnugga skalet noga under rinnande vatten med en ren tvättsvamp eller borste. Skär i betorna i klyftor och baka i ugnen på 150°C tills de är mjuka ca 40 min.

Skiva vårlöken tunt och tvätta spenaten.

Kräm

100 g	Svensk, ekologisk getost
2 dl	Ekologisk grädde
2 msk	Flytande honung
	Salt
	Nymalen svartpeppar från kvarn
	Färskpressad juice av en halv citron

Smula getosten i en kastrull, slå på grädde och citron, sjud upp och smaka av med salt och peppar. Sila genom finmaskig sil.

Rosmarinsalt

2 dl	Flingsalt
5 kvistar	Ekologisk rosmarin

Plöcka rosmarinbladen från kvistarna. Placera bladen i en matberedare. Mixa till minsta möjliga bitar. Tillsätt saltet och mixa tills det blandats ordentligt.

Om du inte använder all saltblandning direkt så kan du med fördel torka den och spara.

Bred ut på en plåt och sätt in i ugn på 100°C ca 3 timmar eller tills det är helt torrt.

Vid servering

Blanda de varma betorna med vårlök, babyspenat, rapsolja och vinäger. Arrangera i botten på fyra varma tallrikar. Placera biffarna ovanpå salladen, ringla över getostkrämen och strö över rosmarinsalt efter smak.

För 4 personer