

Gravad biff med inlagd schalottenlök, dragonkräm, friterad kapris och krasse

Till 8 pers:

Gravad biff

400 g ryggbiff
1 vitlöksklyfta
1 msk korianderfrön
 $\frac{3}{4}$ dl farinsocker
2 msk grovt havssalt
1 $\frac{1}{2}$ msk balsamvinäger
 $\frac{1}{2}$ tsk krossade vitpepparkorn
1 krm nymald svartpeppar

Dragonkräm

1 ägg
2 msk vitvinsvinäger
1 msk dragon
1 tsk dijonsenap
1 tsk florsocker
Några droppar Worcestershiresås
3 dl rapsolja
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ krm vitpeppar

Inlagd schalottenlök

5 schalottenlökar
 $\frac{1}{2}$ dl ättikspirit
1 dl strösocker
1 $\frac{1}{2}$ dl vatten

Friterad kapris

$\frac{1}{2}$ dl kapris
2 dl rapsolja

Tillbehör

1 gemsallad
1 msk olivolja
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
 $\frac{1}{2}$ ask krasse
2 msk rostad lök

Gör så här:

1. Putsa köttet och lägg i en form. Pressa vitlöken och torrosta koriandern i varm stekpanna. Blanda ingredienserna till marinaden i en bunke. Häll över köttet och massera in. Täck med plastfolie och ställ i kylan 3 dygn och vänd köttet några gånger per dag. Ta upp köttet ut marinaden, torka av. Linda in i plastfolie och lägg i frysen.
2. Blanda ingredienserna till dragonkrämen utom oljan. Mixa och droppa samtidigt ner oljan. Krydda med salt och peppar.
3. Skiva löken tunt. Koka upp ingredienserna till lagen och låt svalna. Häll över löken och låt stå i kylan ca 12 timmar.
4. Ta ut biffen och lägg i kylan ca 2 timmar. Skiva tunt och lägg på tallrikar.
5. Friterar kaprisen i 160 grader olja. Låt rinna av på hushållspapper.
6. Låt den inlagda löken rinna av. Riv salladen i småbitar. Blanda med olja, salt och peppar. Klipp krassen. Finhacka den rostade löken.
7. Lägg salladsblandningen på biffen. Toppa med kapris, krasse, rostad lök och några klickar dragonkräm.