

Biff à la Lindström

8 - 10 pers.

1000 g finmald nötfärs

2 tsk salt

4 st. äggulor

2 st. gula lökar, finhackade

2 1/2 dl inlagda rödbetor, hackade i små, små tärningar

1 dl saltgurka, finhackad

3 msk inlagd kapris, hackad

7 msk rödbetsspad

smör till stekning

Till skyn

5 dl vatten

1 1/2 msk konc. kalvfond

maizena för redning

salt och vitpeppar

Till moset

ca 800 g potatis

1 palsternacka, stor

varm mjölk, en smörklick, salt och vitpeppar

Tillbehör

Salladsärter, gurka, grovhackade rödbetor och hackad persilja

Biff à la Lindström kallas den, köttfärsbiffen som smaksätts med hackade rödbetor, lök och kapris. Resultatet blir en mustig biff inte helt olik råbiff, men vem var Lindström?

Den vanligaste historien kring biff à la Lindströms bakgrund handlar om en kapten Henrik Lindström (1831-1910). Han föddes, sitt svenskklingande namn till trots, i S:t Petersburg och kom sedermera att bosätta sig i Visby på Gotland.

År 1862 var han på besök i Kalmar. Där bodde han tillfälligtvis på smått legendariska hotell Witt. Av någon anledning, som historien inte förtäljer, ville kapten Henrik Lindström ha något som påminde om rysk mat. Ingredienserna räknades upp och allt bars ut i matsalen. Där kavlade kaptenen upp uniformsärmarna och snodde ihop den första "Lindströmmaren".

1. Rör köttfärsen med salt och låt den gärna stå en stund och dra.
2. Finhacka löken, de inlagda rödbetorna och saltgurkan. Separera äggula från vita.
3. Blanda ihop köttfärs, äggulor och hacket. Tillsätt kapris och spad med lite rödbetsspad. Forma till inte alltför tunna biffar så det blir en biff per person. Lägg på smörpapper.
4. Stek biffarna i smör på medelvärme. 3 -4 minuter på var sida. Tänk på att en del vill ha sin Lindström lite röd eftersom det är en råbiff i grunden.
5. Slå vatten i stekpannan. Tillsätt kalvfond. Red lätt med maizena och låt sjuda ca. 3 minuter. Sila. Smaksätt med salt och vitpeppar.

Servering:

Servera med potatismos, salladsärter, grovhackade rödbetor och gurka. Garnera moset med lite hackad persilja.