

Oppskrift

Stekt kalvebrissel med ertekrem, syltede beter og trøffelskum



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Arnt Skjerve

1. Brissel

Kok opp melken tilsatt pepperkorn, laurbærblad, hvitløk, timian, sitron og salt. Trekk til side og legg i brissel. La brissel ligge i melken til den er blitt kald. Rens brissel for sener og del opp i passe serveringsbiter. Vend bitene i rugmel, salt og pepper og stek i klaret smør til de er gylne.

2. Ertekrem

Kok opp fløten og trekk den til side. Kok opp saltet vann og hell ertene oppi, la de koke i to minutter og sil av. Kjør ertene i en blender sammen med smør og spe med fløten til en glatt krem. Smak til med salt og pepper.

3. Syltede beter

Kok betene møre med skallet på, gni av skallet og skjær opp i terninger. Kok opp resten av ingrediensene til en syltelake og trekk til side. Hell laken i to ulike beholdere. Ha rødbeter i ene og gulbeter i andre. La det stå ett døgn i kjøleskap.

4. Trøffelskum

Kok opp melk og ha i lecitin. Skum opp med en stavmikser og smak til med trøffelolje, sitron, salt og cayennepepper. Anrett og server med noen salatblader og et dryss olivenolje.

Produkter i denne oppskriften

Kalvebrissel Fryst



Ingredienser

Kalvebrissel

Gilde Kalvebrissel	500 g
Helmelk	1 liter
Pepperkorn	1 ss
Laurbærblad, friskt	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Timiankvast	4 stk
Sitron, skallet	0,5 stk
Salt	1 ts

Panering

Rugmel	
Salt og pepper	
Smør	

Ertekrem

Selskapsertes	250 g
Kremfløte	1/3 liter

Kalvebrissel

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Usaltet smør 1 ss

Salt og pepper

Syltede beter

Rødbeter 1 stk

Gulbeter 1 stk

Hvitvinseddik 3 dl

Sukker 200 g

Salt 1 ss

Vann 5 dl

Laurbærblad, friskt 2 stk

Pepperkorn 1 ss

Hvitløksfedd 2 stk

Sjalottløk, skivet 2 stk

Timiankvaster 5 stk

Rød chili (uten kjerne) 0,5 stk

Trøffelskum

Helmelk 500 g

Kalvebrissel

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Syltede beter

Trøffelskum

Lecitin (naturlig bindestoff - fås kjøpt på apotek)

3 g

Trøffelolje

Sitron, saften

0,5 stk

Salt

Cayennepepper