

Oppskrift

Stekt kalvebrissel med ertekrem, syltede beter og trøffelskum



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

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

Kalv Brussel 500g Fr Pk



Ingredienser

Kalvebrissel

Gilde Kalvebrissel	500 g
Helmelk	1 liter
Pepperkorn	1 ss
Laurbærblad, friskt	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk

Kalvebrissel

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Timiankvast	4 stk
Sitron, skallet	0,5 stk
Salt	1 ts

Panering

Rugmel

Salt og pepper	
----------------	--

Smør

Ertekrem

Selskapsserter	250 g
Kremfløte	1/3 liter
Usaltet smør	1 ss
Salt og pepper	

Syltede beter

Rødbeter	1 stk
Gulbeter	1 stk
Hvitvinseddik	3 dl
Sukker	200 g

Kalvebrissel

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

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

Lecitin (naturlig bindestoff - fås kjøpt på apotek) 3 g

Trøffelolje

Sitron, saften 0,5 stk

Kalvebrissel

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Panering

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

Trøffelskum

Salt

Cayennepepper