

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.

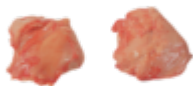
4

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 Brissel 500g Fr Pk



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

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

Salt

1 ss

Vann

5 dl

Laurbærblad, friskt

2 stk

Pepperkorn

1 ss

Hvitløksfedd

2 stk

Sjalottløk, skivet

2 stk

Timiankvaster

5 stk

Ertekrem

Syltede beter

Trøffelskum

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
----------------	---------

Salt	
------	--

Cayennepepper	
---------------	--