

Oppskrift

Kalvenakke med mandelpotetpuré, morkelsjy, perleløk og sprøtt knas



1

Kalvenakke

Del nakken i 2 på langs. Krydre godt med salt og pepper og surr de opp med hyssing. Pannestek kjøttet i smør, hvitløk og rosmarin og vakuumer kjøttet sammen med stekesjyen. Stek i steamovn eller sousvide på 72 °C i 10 timer.

2

Mandelpotetpuré

Skrell og kok potetene møre, hell av vannet, ta vare på 2 dl av kokevannet til konsistensjustering. Kok opp melk, fløte og smør. Visp de varme potetene kraftig i kjøkkenmaskin mens du sper inn kokvarm melk/fløte/smørblanding til ønsket konsistens. Juster med kokevann hvis det trengs. Smak til med revet muskat, salt og pepper.

3

Sprøtt knas

Bland parmesan og mel - og legg et tynt lag utover en bakepapirkledd bakeplate. Stek på 180 °C i ca. 5 minutter til gyllen og boblete. Avkjøl.

Knus parmesanknas, ristede gresskarkjerner og salt grovt sammen.

4

Perleløk

Del løken og legg de med snittflaten ned i pannen, tilsett smøret og stek på moderat varme i 10 minutter uten å snu løken.

Dryss over salt og sukker og la det karamelliseres lett. Hell over eddiken og kok inn, snu og la trekke til den er helt mør, uten at den faller fra hverandre.

5

Sjysaus med morkler

Bløtlegg spissmorkler i 1 dl vann til myke, del i skiver. Kok opp vin og tomatpuré, tilsett kalvekraft, stekesjy, spissmorkler og bløtevann. Reduser til halv mengde. Visp inn smør rett før servering, smak til med salt, sødme og syre etter smak.

6

Urteolje

Varm opp olje til 80 °C. Legg urtene i oljen. Hell alt over i en blender og kjør jevnt. Sil gressløkoljen gjennom en fin sikt eller klede, avkjøl raskt i isbad og sett kjølig frem til servering.

7

Til servering

Anrett kalvenakke, mandelpotetpuré, perleløk, sprøtt knas og urter. Øs over morkelsjy. Drypp over retten med grønn urteolje.

Produkter i denne oppskriften

Kalv Nakke u/Bein Fr Pk



Ingredienser

Gilde Kalvenakke	1,5 kg
Salt og pepper	
Smør	50 g
Hvitløksfedd	5 stk
Frisk rosmarin	20 g
Mandelpotetpuré	
Mandelpoteter, skrelt	1,5 kg
Melk	3 dl
Fløte	1 dl
Smør	100 g

Mandelpotetpuré

Sprøtt knas

Perleløk

Morkelsjy

Urteolje

Til servering

Muskat	1 g
--------	-----

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

Sprøtt knas

Parmesan, revet	100 g
-----------------	-------

Hvetemel	20 g
----------	------

Ristede gresskarkjerner	100 g
-------------------------	-------

Flaksalt	5 g
----------	-----

Perleløk

Perleløk	350 g
----------	-------

Smør	30 g
------	------

Flaksalt	8 g
----------	-----

Sukker	12 g
--------	------

Sherryeddik	1 dl
-------------	------

Morkelsjy

Kalvekraft	1 liter
------------	---------

Tørkede spissmorkler	10 g
----------------------	------

Mandelpotettpuré

Sprøtt knas

Perleløk

Morkelsjy

Urteolje

Til servering

Sprøtt knas

Perleløk

Morkelsjy

Urteolje

Til servering

Madeira eller rødvin

2 dl

Tomatpuré

30 g

Stekesjy fra vakuumposen

Smør

100 g

Sukker etter smak

Eddik etter smak

Urteolje

Nøytral olje

3 dl

Sitronsaft

15 ml

Frisk gressløk eller ramsløk

50 g

Flaksalt

4 g

Til servering

Urter til pynt