

Oppskrift

## Dekonstruert ferskt kjøtt med løksaus 2.0



1

### Kalvebryst

Del brystet i to og legg det i en passende kjele med salt, grønnsaker og krydder. Hell over vann ca. 2 l, til det så vidt dekker kjøttet og kok opp, skru ned varmen slik at det

trekker på 90 °C i ca. 4 timer eller til mørt. Sil av kraften og spar på løken til løksausen.

Legg kjøttet i en form og legg en annen form med litt vekt oppå for å presse kjøttet flatt. Avkjøl under press i kjøleskap til 2 °C.

Porsjoner brystet i ønsket porsjonsstørrelse i kald tilstand. Vend bitene i mel og stek på moderat varme i klaret smør til det har en sprø fin skorpe.

## 2

### 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.

## 3

### Trippel fries

Kutt av endene på potetene og skjær de i cirka like store klosser 3-4 cm.

Skyll potetklossene i kaldt vann i 5 minutter. Sett de over til kok, stopp på 95 grader, la de ligge å trekke til så vidt møre. Ca. 15-20 minutter. Løft ut av vannet og la de dampe fra seg og bli helt kalde.

Fyll en kjele med olje og varm opp til 120 °C, slipp oppi potetene og la koke i ca. 10 minutter. Nå” setter” poteten seg og blir litt fastere. Løft de forsiktig ut og over på

et fat og sett de til avkjøling igjen. Varm opp oljen 190-200 °C. Slipp potetene oppi og la de friteres til de har en gyllen, tykk, sprø og mørk skorpe. Legg over på tørkepapir og salt raust.

## 4

### **Aigre-doux rødløk**

Karamelliser sukkeret i en kjele, hell på eddik, salt og kalvekraft. Kok opp og slipp opp i hele småløk som henger sammen i roten. Kok uten lokk slik at væsken fordamper, ta ut løken når den er mør og del løken i to på langs. Rør smøret inn i sausen og slipp oppi delt løk rett før servering.

## 5

### **Løksaus**

Smelt smør og ha i mel, la dette koke sammen 1 minutt. Spe inn varm kraft under omrøring. Tilsett de to myke løkene fra kokingen, salt, sukker og eddik. La koke i 10 minutter. Kjør sausen godt sammen med en stavmikser. Smak til og juster konsistensen hvis det trengs. Miks inn rømmen rett før servering for en skummende saus.

## 6

### **Til servering**

Legg Aigre-doux rødløk, kalvebryst og trippel fries på tallerkener, pynt med spiselige blomster, skum opp sausen og legg på. Topp med noen dråper med urteolje for farge og smakskontrast.

## Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Bryst u/Ben Fr Pk



Gullkalv Bryst u/Ben Pk



## Ingredienser

### Kalvebryst

|                      |      |
|----------------------|------|
| Gilde Gullkalv bryst | 2 kg |
|----------------------|------|

|         |       |
|---------|-------|
| Gul løk | 2 stk |
|---------|-------|

|            |       |
|------------|-------|
| Sellerirot | 400 g |
|------------|-------|

|             |       |
|-------------|-------|
| Laurbærblad | 4 stk |
|-------------|-------|

|                  |     |
|------------------|-----|
| Hel svart pepper | 7 g |
|------------------|-----|

Kalvebryst

Urteolje

Trippel fries

Aigre-doux rødløk (sursøt)

Løksaus

Til servering

|      |      |
|------|------|
| Salt | 20 g |
|------|------|

|      |         |
|------|---------|
| Vann | 2 liter |
|------|---------|

|                  |      |
|------------------|------|
| Mel til panering | 3 dl |
|------------------|------|

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Klaret smør til steking | 50 g |
|-------------------------|------|

Urteolje

|              |      |
|--------------|------|
| Nøytral olje | 3 dl |
|--------------|------|

|            |       |
|------------|-------|
| Sitronsaft | 15 ml |
|------------|-------|

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Frisk gressløk eller ramsløk | 50 g |
|------------------------------|------|

|          |     |
|----------|-----|
| Flaksalt | 4 g |
|----------|-----|

Trippel fries

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Poteter, f.eks. Kerrs pink eller Asterix | 1,5 kg |
|------------------------------------------|--------|

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Solsikkeolje til fritering | 2 liter |
|----------------------------|---------|

|          |  |
|----------|--|
| Flaksalt |  |
|----------|--|

Aigre-doux rødløk (sursøt)

|        |      |
|--------|------|
| Sukker | 25 g |
|--------|------|

|               |      |
|---------------|------|
| Hvitvinseddik | 1 dl |
|---------------|------|

Kalvebryst

Urteolje

Trippel fries

Aigre-doux rødløk (sursøt)

Løksaus

Til servering

Urteolje

Trippel fries

Aigre-doux rødløk (sursøt)

Løksaus

Til servering

|          |     |
|----------|-----|
| Flaksalt | 4 g |
|----------|-----|

|            |      |
|------------|------|
| Kalvekraft | 2 dl |
|------------|------|

|             |        |
|-------------|--------|
| Hele småløk | 15 stk |
|-------------|--------|

|      |      |
|------|------|
| Smør | 50 g |
|------|------|

**Løksaus**

|      |       |
|------|-------|
| Smør | 100 g |
|------|-------|

|     |      |
|-----|------|
| Mel | 60 g |
|-----|------|

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Varm kalvekraft fra kokingen av kjøttet | 1,5 liter |
|-----------------------------------------|-----------|

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Løk fra kokingen av kjøttet | 2 stk |
|-----------------------------|-------|

|        |      |
|--------|------|
| Sukker | 25 g |
|--------|------|

|               |       |
|---------------|-------|
| Hvitvinseddik | 30 ml |
|---------------|-------|

|       |       |
|-------|-------|
| Rømme | 200 g |
|-------|-------|

Kalvebryst

Urteolje

Trippel fries

Aigre-doux rødløk (sursøt)

Løksaus

Til servering

Urteolje

Trippel fries

Aigre-doux rødløk (sursøt)

Løksaus

Til servering

Løksaus

Til servering

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

Til servering

Spiselige blomster eller urter til pynt