

Oppskrifter 7.6.2008 - Klubbmøte hos Jan Øve

Kalvefantasi

600 g ytrefilet av kalv
80 g rensset andelever
100 g spinat
1 stk. pastinakk
4 stk. gul plommetomat
4 blå kongo
basilikum

2 dl fløte
2 dl melk
4 eggeplommer
50 g revet hvit geitost
litt salt og pepper
4 ss hakket grønn basilikum

Renskjær kalvekjøttet og banke det ut til en stor firkant. Dryss over salt og pepper, dekk kjøttet med spinat og legg så over tynne skiver med rå andelever. Rull kjøttet fast sammen og surr det med hyssing. Svi rullen av i en varm panne med smør og la den bli pent brun på alle sider. Krydre med salt og pepper.

Brulee:

Kok opp melk og fløte og trekk gryten til side. Pisk eggeplommene over vannbad til de blir lysere i fargen. Tilsett først noen dråper fløtemelk mens du pisker, og hell så resten inn i en tynn stråle under stadig pisking til den er helt tykk. Bland inn revet hvit geitost og hakket basilikum og smak til med salt og pepper. Hell røren over i 4 små ildfaste skåler. Like før servereing drysser du litt revet hvit geitost over bruleen og setter den i ovnen på 200 grader i 5 minutter.

Kok blå kongo med skallet på og skrell når den er mør. Vask pastinakken og skjær den i tynne skiver på langs. Friter den i varm olje noen minutter til den er sprø. Legg den over på bakepapir og strø med salt mens chipsen ennå er varm.

Stek kalverullen ferdig i ovn på 160 grader i 10 minutter og la den hvile noen minutter før du skjærer den i skiver på skrå. Server med blå kongo, lun brulee, gule tomater med fersk basilikum og litt vinaigrette.

Drikke

Varja Dolcetto d'Alba 2006