

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, hvitlök, 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 mørre 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
--------------------	-------

Helman	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**

Selskapsrørter	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**

Helmanlk

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