



Kalvebrissel i beignet – med syltede blomkål og efterårshindbær

Lækker opskrift på kalvebrissel i beignet – med syltede blomkål og efterårshindbær, venligst udlånt af Søren Pedersen fra Norsminde Kro. Denne og mange flere opskrifter kan findes i kgebogen Råt for usødet.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 250 g kogt brissel
- ¼ blomkål
- ½ vaniljestang
- 2 spsk. olivenolie
- 3 spsk. mayonnaise
- 30 g foie gras
- 20 hindbær (gerne Autumn Bliss, som er et efterårsbær til beignetdej)
- 1 dl mel
- 1 æg – delt i blomme og hvide (hviden skal piskes stift)
- 1 spsk. øl eller vineddike (hvid)
- Lidt salt og paprika



Til denne ret anbefaler vi



Champagne Rosé Brut

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177836



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236



Giant Steps, Yarra Valley Pinot Noir

Giant Steps
Yarra Valley, Australien

Varenr. 6037136



Grüner Veltliner, Käferberg, Erste Lage

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421336



Fremgangsmåde

Alt (mel, æg, øl, fedtstof og krydderier) – undtagen de stiftpiskede æggeghvider, blandes sammen. Lad det hvile i 15 minutter.

De stive hvider piskes i.

Den kogte brissel deles, så hver person får 2 eller 3 per stk.'

Blomskæres papirstynd, vaniljen skræbes og røres i olien. Herefter lægges blomkålen deri.



Foie grasen lunes, hakkes og røres i mayonnaisen.

Varm olie til fritering, dyp brislerne i beignetdejen og fritér dem, til de er gyldne. Pensl dem evt. med sherry-eddike, når de er færdige.

Kom en streg mayonnaise på tallerkenerne og læg blomkål på. Anret herefter brislerne og strø hindbærrene ud på tallerkenen.