



Kalvebrisler med syltede asparges

En fantastisk smagsfyldt forret kreeret af Patrick Liefroy fra Restaurant Liefroy i Nyborg.

Opskrift af: Patrick Liefroy

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

Kalvebrislerne

- 1-2 confiterede kalvebrisler
- 4-8 syltede asparges
- 1 dl kraftig hønsefond
- 1 spsk. vadouvan (franskinspireret karryblanding)
- Smør
- Urter fra haven, fx jernurt, hjulkrone, rød skovsyre
- 4 pocherede æggeblommer
- Arla Unika "Karamel Sten" ost

Confiterede kalvebrisler

- 1-2 kalvebrisler
- Salt
- 500 g andefedt

Syltede hvide asparges:

- Hvide asparges, skrællede
- Lige dele god eddike og sukker
- Hele peberkorn

Pocherede æggeblommer

- Æg
- Vand



Til denne ret anbefaler vi



Saint-Joseph Offerus
J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig
Varenr. 1505436



Saint-Joseph
Jean Michel Gerin
Rhône, Frankrig
Varenr. 1476436





Fremgangsmåde

Husk at lave de confiterede kalvebrisler, syltede asparges og de pocherede æggeblommer først.

- Steg brislerne i smør på en pande, til de tager farve og er varmet godt igennem.
- Kom asparges på en grillpande og grill dem, til de har flotte grillstriber hele vejen rundt.
- Kog hønsefond op med vadouvan. Lad den simre til smagen er kraftig og pisk koldt smør i.
- Anret grillede asparges og brisler med pocheret æggeblomme og top med sauce og friske urter.
- Høvl flager af Arla Unikas "Karamel sten" over.

Confiterede brisler

- Kom kalvebrislerne i kogende vand i 1 minut og kom dem straks i isvand.
- Fjern hinderne fra brislerne.
- Drys lidt salt på og lad dem trække på køl i 1-2 timer.
- Varm andefedt op til ca. 100 °C
- Skyl brislerne og dup dem tørre, inden du kommer dem i andefedt.
- Lad dem simre i andefedt i 50-65 minutter alt efter tykkelse. Det er vigtigt, at temperaturen på fedtet ligger lige under 100 °C

Tip! Confitering i andefedt er en gammel konserveringsmetode. Skal du ikke bruge brislerne med det samme, kan du komme dem i en beholder med tætsluttende låg og hælde andefedt over, til de er helt dækket. På den måde kan du opbevare dem på køl i et par uger

Syltede hvide asparges:

Sådan gør du:

- Blanchér asparges i kogende, saltet vand i 1 minut. Kom dem straks i iskoldt vand, så de hurtigt køles ned og dermed bevarer sprødheden.
- Kog eddike, sukker og peberkorn til sukkeret er opløst.
- Køl lagen ned.
- Læg de afdryppede asparges i en beholder med tætsluttende låg og hæld lagen over. De skal være helt dækket af lagen.

Tip! Køb en stor portion hvide asparges sidst på sæsonen og sylt dem ned. Så har du de lækreste asparges til resten af året. Syltede asparges kan anvendes kolde som garniture eller



serveres lune fra grill eller pande.

Pocherede æggeblommer

Sådan gør du:

- Kom æggene i vand og varm det op til 65 °C. Har du investeret i en rooner til sous vide, er det nu, du skal finde den frem. Du kan også tilberede dem i et vandbad i en ovn ved 65 °C eller i en helt almindelig gryde på komfuret med et stegetermometer i, så du kan styre temperaturen.
- Æggene skal have 60 minutter.
- På den måde bliver æggeblommen blød og cremet, mens hviden stadig er flydende og nemt kan fjernes fra blommen.

Tip! Æggene kan tilberedes i forvejen og opbevares hele på køl, til du skal bruge dem.

[Se afsnittet fra Restaurant Liefroy på Jysk Vin Play, hvor Patrick Liefroy laver denne fantastiske ret.](#)