

Kartoffelprisen 2010

Opskrifter og fremgangsmåde

Hovedret:

Braiseret kalvespidsbryst:

10 stk spidsbryst

Div. Suppeurter

2 liter. Kalvefond

Spidsbryst:

- Spidsbrystet braiseres i kalvefonden sammen med suppeurterne i ca. 2 ½ time.
- Spidsbrystet tages op og skæres til. (Resterne gemmes til at fritere)
- Fonden sigtes og spidsbryst stykkerne ligges i fonden mens den reduceres.
- Spidsbrystet glaceres op i fonden og krydderes.
- Klar til servering.

Friteret kødfiber:

- Resterne af spidsbrystet bruges til at trække kødfibre til at fritere.
- Friteres ved 140 grader
- Dryppes af og krydderes.
- Klar til servering.

Confiteret skalotteløg, kartoffel

og Kartoffel/løg sifon:

6 stk. Royal kartofler

½ bt. Timian

1 stk. Hvidløg

Olie til confitering

10 stk. Skalotteløg

½ bt. rosmarin

1 stk. Hvidløg

2 dl. Fløde

150 gr. Smør

Olie til confitering

Confiteret garni:

- Kartoffler, løg og hvidløg skrælles. Og skæres/udstikkes i ønskede forme.
- Confiteres i olie sammen med timian og rosmarin.
- Ved 120 grader i ca 1 ½ time.
- Kartoffel og løg tages op af olien.
- Krydderes med salt og peber.
- Klar til servering.

Kartoffel og løg sifon:

- Resten af løgene og kartoflerne blendes sammen med fløde, smør og krydderes.

- Sigtes og fyldes på sifon.
- Klar til servering.

Timian og salvie:

20 stk. Salvieblade

20 stk. Timian skud

Urter:

- Retten pyntes med friteret salvie og frisk timian.
- Klar til servering

Syrlig sauce:

2 dl. Sherryeddike

1 dl. Sukker

1 stk. Hvidløg

½ bt. Timian

Sauce:

- Sherryeddiken koges ned sammen med sukker, hvidløg, timian og peberkorn, indtil den begynder at bruse op og den har fået noget tykkelse. Sauce/karamellen sigtes og krydders.
- Klar til servering.

"Bagekartoffel" og fyld:

8 stk. Bagekartofler

16 stk. Friske tranebær

12 stk. Timianskud

½ bt. Persille

½ bt. Estragon

2 fed. Hvidløg

1 dl. Kryddermayonaise

Kryddermayo:

- Pisk en mayonaise.
- Lav en persille, estragon og hvidløgsolie til at piske i mayonaisen
- Piskes i som den sidste del af olien der skal i.
- Klar til servering.

Friteret bagekartoffel:

- Skræl alle kartoflerne.
- Riv derefter 4 af dem med et fin rivejern.
- Presses fri for væde.
- Pakkes derefter rundt om de skrællede kartofler i et tyndt lag.
- Fryses ned indtil de har sat sig rundt om.
- Friteres ved 140 grader.
- Kartoflerne halveres og skallen tages af.
- Skallen friteres en smule længere.

- Drysses med salt.
- Fyldes med mayonaisen, friske estragonskud, friske tranebær og timian skud.
- Klar til servering.