

## Smörstekt kalvbräss med persiljerad spetskål och glaserad svamp

( 4 portioner )

½ huvud spetskål

2 knippen bladpersilja

2 msk. finhackad scharlottenlök

1 vitlöksklyfta, hel

200 gr. säsongens svamp

1 msk. scharlottenlök, finhackad

1 ½ dl. portvin

2 msk cognac

2msk flytande honung

200 gr. plockad kalvbräss

vetemjöl

smör till stekning

salt och vitpeppar

### Persiljerad spetskål med glaserad svamp

Plocka bladen från kålhuvudet och skär bort de grövsta stjälkarna.

Rulla bladen som en cigarr och strimla dem tunt.

Koka strimlorna i lätt saltat vatten i c:a 2 min. tills kålen känns mjuk.

Spola i kallt vatten och pressa därefter ur vattnet.

Plocka persiljebladen från stjälkarna. Koka upp lättsaltat vatten och låt persiljebladen koka i c:a 1 min.

Spola av i kallt vatten. Mixa persiljan, så den blir slät, och tillsätt vatten om det behövs.

Fräs upp den finhackade löken med hela vitlöksklyftor och tillsätt spetskålen och den mixade persiljan.

Smaka av med socker, salt och vitpeppar.

Skär svampen i tunna skivor. Fräs upp den tillsammans med den finhackade löken.

Blanda en fond av portvin, cognac och flytande honung. Slå fonden över svampen, och låt reducera ihop.

Forma den persiljerade spetskålen till ett ägg, i en matsked.

Slå upp fonden som en spegel, och lägg upp kålen, svampen och kalvbrässen på varma tallrikar, med lite persilja som dekoration

### Kalvbräss

Kalvbrässen läggs i kallt vatten i c:a 2 timmar. ( är redan gjort )

Koka upp lätt saltat vatten med 2 st. buljongtärningar, 5 lagerblad och 1 msk. vitpeppar. Låt kalvbrässen koka i c:a 15 min. Därefter avkyles den i kallt vatten, och plockas ren från skinnet

i lagom stora bitar och panera med å medelhög värme i rikligt med smör. Ilenbrun och knaprig. sprä.



*Du har väl inte glömt att  
väska Globalkniven!?*