

Cognacsgravad kalvfilé



4 personer

200 g kalvfilé
50 g salt
40 g socker
½ dl god cognac

80 g aprikoser
1 dl vatten
1 msk ättika
1 tsk socker

frusen smördeg
1 ägg
1 dl solrosfrön
1 tsk salt

150 g Brieost
lite sallad

Gravning

Grava kalvfilén i socker, salt och cognac. Täck med plastfolie och lägg under press i kylan i 2 dygn.

Syltade aprikoser

Koka upp vatten, ättika och socker. Lägg i aprikoserna och låt koka i 5 minuter. Plocka ut de 4 finaste till garnering. Mosa resten och späd ev. med lite olja till önskad konsistens.

Solrosbröd

Kavla ut smördegen lätt på mjölat bord. Skär ut ”snibbar” och pensla med ägg. Doppa snibbarna i solrosfrön och strö över lite salt. Grädda i ugnen i 200°C i 10 min.

Upplägning

Skär kalven i tunna skivor. Lägg salladsblad i botten, täck med ost, kalvfilé. Garnera med aprikosröra och hela aprikoser. Lägg solrossnibben överst.