

Oppskrifter 15.3.2014 – Klubbmøte hos Jan Morten

Kamskjell og svineknøke, med blomkålkrem og aigre doux

500 g saltet/sprengt svineknøke

4 kamskjell

2 blomkål

1 sjalottløk

1 ½ dl hvitvin

80 g usaltet smør

5 dl H-melk/5 dl fløte

12 sjalottløk

120 g sukker

7 dl hvitvin

½ dl hvitvinseddik

100 g linser (helt Puy-linser)

2 Granny Smith-epler

Olivenolje

Finhakket gressløk

Kok svineknøken mør i vann i ca. to og en halv time. Avkjøl, fjern sener og fett, og del i passende stykker. Varm den i litt kyllingkraft før servering.

Fres løk og blomkålbuketter lett i olje. Tilsett hvitvin og smør og kok til væsken er nesten fordampnet. Tilsett fløtemelk og kok til blomkålen er helt mør. Sil av og kjør til puré i en blender. Smak til med salt, sukker og smør.

Hakk sjalottløken, og fres den blank i olje, tilsett sukker og kok inn løken til lys karamell. Ha i hvitvin og eddik og reduser til honninglignende konsistens. Avkjøl.

Kok linser møre i lettsaltet vann. Sil av og avkjøl. Kutt epler i terningern på 3x3 mm (oppbevares i sitronvann for å unngå oksidering).

Lunk aigre-doux-en og rør inn olivenolje i en tynn stråle til kompottkonsistens. Tilsett epler, linser og finhakket gressløk ved servering. Server med brødchips (fint brød kuttes i tynne skiver, smøres med olivenolje og stekes på 150 grader i ovnen til de er gylne.

Stek kamskjellene i solsikkeolje til de har fått en fin stekeskorpe. Tilsett en god spiseskje smør mot slutten. De skal stekes i ca. ett minutt på hver side. Smak til med litt salt.

Drikke

Sarnin-Berrux Saint-Romain, Bourgogne, 2011