

## Oppskrifter 13.3.2004 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Carpaccio av tunfisk og kalv**

200 g fersk tunfisk  
200 g kalvefilet  
1 bunt ruccolasalat  
Alfalfa-spirer

#### **Majones**

2 eggeplommer  
1 ss dijonsennep  
Saft av en halv sitron  
2 fedd hvitløk  
2,5 dl solsikkeolje  
1/2 dl olivenolje  
Salt og pepper

#### **Saus 1**

1,8 dl majones  
1-s ss Worcestershiresaus  
1 ss sitronsaft  
2-3 ss H-melk  
Salt og hvit pepper

#### **Saus 2**

1 ½ liten rødløk  
2 fedd hvitløk  
1 ss syltet jalapenopepper  
1 ss dijonsennep  
½ dl rødvinseddik  
½ dl balsamicoeddik  
2 ss riseddik  
1 dl olivenolje  
1 ss sesamolje  
10 store basilikumblader  
1 ts cayenne

Skjær kjøttet (og fisken) i løvtynne skiver. Her må kniven være sylskarp. Et godt tips er å presse kjøttet lett sammen før du skjærer i det. Kniven skal "angripe" kjøttet i 90° vinkel. Ønsker du at skivene skal bli enda tynnere, legger du dem mellom to lag plastfolie og banker dem ut med flaske eller klubbe.

#### **Majones**

Reduser mengden slik at du ikke lager mer enn det du har bruk for. Når du lager majones, må alle ingrediensene holde samme temperatur. Sett derfor alt på kjøkkenbenken minst en times tid før du skal vispe sammen majonesen. Du trenger en god bolle og en ballongvisp. Knus hvitløken og pisk

**den sammen med eggeplommene, sitronsaften og sennepen. Deretter heller du i oljen mens du pisker hele tiden. Først noen dråper, deretter i en jevn stråle. Smak til med olivenolje, salt og nykvernet pepper.**

#### **Saus 1**

**Spe majonesen med Worcestershiresaus, sitronsaft og melk. Husk at væskene må holde samme temperatur som majonesen, slik at den ikke skiller seg. Smak til med salt og nykvernet hvit pepper.**

#### **Saus 2**

**Press hvitløken, grovhakk rødløken og jalapenoen. Ha dette i en blender sammen med resten av ingrediensene og kjør det glatt. Smak til med salt og pepper og la det hvile i en plastbolle med lokk i minst seks timer. Mens sausen utvikler smaken, kan du gjøre unna de siste innkjøpene, ta deg en tur på pub, eller leke med ungene.**

**Legg ruccolaen i isvann, og la den ligge der til like før du skal anrette. Ta den opp og sleng den noen "runder" i en plastpose slik at vannet forsvinner.**

**Legg tunfiskskivene og kalvefileten på hver sin side av tallerkenen. Legg et rede med ruccola og topp med alfalfa-spirer. Bruk litt av hver saus, gjerne saus 1 på kalven og saus 2 på tunfisker (eller motsatt, hvis en foretrekker det). Prøv deg fram.**

#### **Drikke**

**Buckholz Chardonnay 2001**