

Oppskrifter 1.5.2004 - Klubbmøte hos Sigurd

Parmesangratinert kalvefilet med auberginepuré og hvitløkssjy

600 g renskåret kalvefilet, indre- eller ytrefilet

Salt og pepper

2 ss olivenolje

50 g smør

50 g revet parmesan

50 g fersk loff uten skorpe

½ potte frisk basilikum

1 fedd hvitløk

Auberginepuré

2 auberginer

4 ss smør

1 ts sitronsaft

Hvitløkssjy

2 ss hakket sjalottløk

1 ss smør

1 dl hvitvin

6 dl kalvekraft

20 hvitløksfedd

1 ss hakket timian

20 g smør

Salt og pepper

Litt sitronsaft

Start med å lage gratineringen. Kjør smøret i food processor med hvitløk og basilikum til smøret er grønt. Tilsett revet fersk parmesan og skorpefri loff. Kjør til en jevn masse og kjevle det mellom to bakepapir til en plate som er 2 mm tykk. Sett denne i kjøleskap eller fryser slik at den stivner.

Salte og pepe kjøttet og brun det i olje. Stek det i ovn på 180°C i ca. 10 minutter, dette kommer litt an på tykkelsen. Ta kjøttet ut av ovnen og la det hvile i 15 minutter. Skjær strimler med parmesangratinering og dekk kjøttet med dette. Varm kjøttet i ovn ved 220°C med grillfunksjonen på, slik at gratineringen smelter og blir svakt brun. Ta ut og skjær i tykke skiver som anrettes på tallerken med auberginepuré.

Auberginepuré

Stikk hull med en gaffel i auberginene, og bak dem i ovnen ved 220°C i 1 time. Ta dem ut og del dem i to. Skrap ut det myke kjøttet og kjør med miksestaven til en puré. Bland inn mykt smør, salt og pepper og smak til med sitronsaft. Hold varm til servering.

Hvitløkssjy

Fres hakket løk med smør og ha på hvitvin og kalvekraft. Kok opp og ha i hele hvitløksfedd med skallet på. Kok kraften ned til 3 dl og smak til med timian, salt og pepper. Pisk inn mykt smør og ha i litt sitronsaft. Serveres med hvitløksfeddene i.

Drikke

Giribaldi Barbera d'Alba