

Oppskrifter 7.6.2008 - Klubbmøte hos Jan Øve

Cognac-gravet kalvefilet

200 g renskåret kalvefilet
50 g salt
40 g sukker
½ dl cognac

150 g veldig god brie
litt salat

80 g flotte aprikoser
1 dl vann
1 ss eddik
1 ts sukker

1 flak frossen butterdeig
1 egg
1 ts salt
solsikkekjerner

Gravet kalv:

Renskjær indrefiletten og legg den i en skål. Bland salt og sukker og strø et jevnt lag over fileten. Hell over cognac. Dekk fileten med plastfolie og legg et kilo sukker eller noe annet tungt oppå. Sett fileten i kjøleskapet og snu den etter et døgn. La den stå i to døgn om du klarer å vente.

Syltede aprikoser:

Kok opp vann, eddik og sukker, ha i aprikosene. la trekke 5 minutter og plukk ut de 4 fineste aprikosene til pynt. Mos resten og spe om ønskelig med litt olje for å få ønsket konsistens.

Solsikkebrød:

Kjevl butterdeigen litt ut på melet bord. Skjær den i snipper og pensle med egg. Dypp hver snipp godt ned i solsikkekjernene og strø over salt. Stekes i 10 minutter på 200 grader.

Skjær fileten i tynne skiver og server den sammen med et stykke godt moden brie og syltet sprikos samt solsikkebrød og litt salat. Denne retten tar noen dager å lage, men den gjør seg nesten helt selv og er vel verdt å vente på!

Drikke

Louis Moreau Chablis 2006