

Oppskrifter 20.8.2011 – Klubbmøte hos Sigurd

Stekt andelever med karrieple og brioche

Brioche

3 dl egg
500 g hvetemel
10 g salt
75 g sukker
15 g fersk gjær
200 g mykt smør

Karrieple

2 gode røde epler (armon, gravenstein, summerred)
½ ts karripulver
1 ss smør
1 ts sukker

Urtesalat

diverse milde urter til salat (kjørvel, dill, basilikum)
½ sitron
litt god olivenolje

Sherrysirup

½ dl sherryeddik
½ dl sukker

Stekt andelever

4 skiver à 60 g foie gras av and
salt og pepper

Alt bortsett fra smør blandes og eltes i kjøkkenmaskin 6 minutter sakte og deretter 20 minutter fort. Ha i smøret og elt videre 24 minutter sakte og 2 minutter fort. Det er viktig å følge tidene, da det er det som gir en bra briochedeig. Legges så i brødform og heves til dobbel størrelse under klede på en lun plass. Stek i 40 minutter på 170°C. Hvis du har termometer, så er det et tips at alle brød skal ha en kjernetemperatur på 95 °C, da er de ferdige! Avkjøl på rist. Dette brødet kan godt kuttes i skiver og fryses, så tar du opp det du trenger.

Kok opp sherryeddikken sammen med sukkeret og avkjøl.

Plukk ferdig urtene, men vent med å marinere dem med sitron, salt, pepper og olivenolje til rett før servering.

Skrell eplene og kutt dem i terninger på 2 x 2 cm. Sett en stekepanne på høy varme. Når det ryker av den, legger du i eplebitene og strør over sukkeret og karrien. La dem bli lett brune/karamelliserte på en side før du rister på pannen slik at de blir brune på alle sider. Ha i litt smør på slutten. Ferdig! Eplene skal fortsatt være faste og fine. Dette gjør du rett før du steker andeleveren.

Sett på en stekepanne på høy varme. Når det ryker av den, har du i leveren. Skru ned varmen litt. Stek i ca. 1 minutt til leveren får en fin, mørk brunfarge. Så snur du leveren og steker 2 minutter på den andre siden. Nå kan du tilsette briocher som er i terninger og la den steke med.

Anrett alt som en salat. Med brioche, andelever, epler, urtesalat, sherrysirup og til slutt litt av stekefettet over.

Drikke

Brand, Alsace Grand Cru Gewurztraminer, 2009