

Kalvemedaljon m/ mandelkartofler, æble-løgsaute – kalvesky

175 gr. kød pr. person

Olie, salt, peber

2 skiver brød

1 stk. citron – skral

1 dl. Hakket persille

Olie

Saute:

3 stk. pignonæbler

2 stk. løg

1 pk. Babyspinat

1 dl. Hyldeblomst

Olie – salt – peber

3 stk. bagekartofler

olie

75 gr. mandler

75 gr. kartoffelchips

Sauce:

1 stk. sk.løg

½ pk. Bacon

1 spsk. rosmarinblade

½ dl. Balsamico

½ l kalvefond

75 gr. smør

Rens kødet – skæres ud i medaljoner.

Brunes af – inden serveringen krydders med salt og peber – sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i 8-10 min. – hviler i 3-4 min.

Knæk brødet i små stykker – ristes af i olie til de er sprøde – tages af.

Vend hakket persille og citronskal i.

Pil løg – skæres i fine både – svitses af i olie uden at brune.

Kom hyldeblomst på og lad det koge ind.

Del æblerne – tag kernehus ud – skræl ikke æblerne.

Skæres i både og steges i olie i kort tid.

Vendes med løgene.

Skyl spinat.

Lige inden serveringen lunes løg og æbler – vend spinat i og smag til med salt og peber.

Skræl kartoflerne – stik dem ud i seks lige runde forme.

Steg dem under svag varme i olie til de er møre.

Tages af.

Smut mandler og blend dem med chips – vend kartoflerne heri.

Sættes i et ildfast fad og lunes i ovnen ved 200 o i 6-8 min.

Pil og hak løg – skær bacon i tern – ristes af i olie.

Tilsæt rosmarin – kom balsamico på – koges ned.

Kalvefond kommes på – koges ned til ca. 3½ dl. – sigtes.

Inden serveringen piskes koldt smør i.

Smages til med salt og peber.