

Kalve entrecote med nye ærter, gulerødder, kartofler og brombærglace

200 gr kød pr person
olie, salt og peber

Brombærglace
2 stk skalotteløg
150 gr brombær optøede
2 fed hvidløg
olie
1 dl mørk balsamico
1 dl rødvin
1/2 l mørk fond
75 gr smør
salt peber og honning
3 stk friske brombær pr person

700 gr gulerødder
2 spk honning
1 spsk smør
50 gr smør
1 stk citron
salt peber
1 pk friske ærter
vand salt og sukker

Kartofler
500 gr kartofler
1 /4 bt løvstikke
2 dl persille blade
50 gr mandler
1 1/2 dl olivenolie
50 gr parmesan
salt peber

Rens kødet for sener, skæres ud i passende stykker, krydres med salt og peber, brunes af ved hård varme med lidt olie, kommes op i et ildfast fad, før servering i en forvarmet ovn ved 200 g i 6-8 min, tages ud hviler i 4-5 min.

Glace.

Pil løg og hvidløg sauteres af i olie, tilsæt de optøede brombær, lad det simre i 5 min. Kom balsamico på, koges næsten væk, kom rødvin og fond på og lad saucen simre i 10-15 min, sigt saucen, koges ned til det har en passende konsistens smages til med lidt honning, salt og peber. Ved servering lunes saucen op, glaser de friske brombær i saucen tages op, pisk smør i saucen.

Kartofler.

Vask kartofleme, kommes i en gryde med koldt vand, kom stilke fra løvstikke i, koges i 6-8 min, lad dem trække færdig.

Pesto.

Rist mandlerne af på en tør pande, blendes med løvstikke, persille, Olie og revet parmesan.

Ved servering, lun kartoflerne og hæld vandet fra, kom pesto ved og mos dem groft med en gaffel, smages til med salt og peber.

Gulerødderne skrælles, skæres ud med et kuglejern, så det bliver 4 stk pr person. Kuglerne blanceres i vand og salt, hæld vandet fra. Ved servering ristes af i smør og honning, krydres med salt og peber.

Resten af gulerødderne koges op i vand til de er møre, hæld vandet fra, blendes til en lind pure med smør og citronsaft.

Ærterne bællses, ved servering koges i lidt vand, salt og sukker