

Kalv m/hummersauce – selleri m/krebsehale

200 gr. kalvefilet pr. person
Olie, salt, peber
800 gr. jomfruhummerskaller
Olie
2 stk. ch.løg
½ stk. porrer
3 fed hvidløg
1 spsk. tomatpure
1 dl. Æbleeddike
½ fl. Hvidvin
1 l hønsefond
1 dl. piskefløde

2 stk. persillerod
1 stk. selleri
25 gr. smør
125 gr. krebsehale
1 bdt. Forårsløg
1 stk. citron
persille
salt, peber
muskatnød

Rens kødet for sener. Skær kødet ud i portionsstykker.

Brunes af i olie. Krydders med salt og peber.

Ved serveringen sættes kødet i ovnen ved 200 o i ca. 6-8 min. - hviler lunt i 5 min.

Sauce:

Rist jomfruhummerskaller af i olie.

Rens grøntsager – skæres i tern og tilsæt dem.

Lad det simre i ca. 10 min.

Kom tomatpure, eddike, fond og hvidvin på.

Lad det simre i 15 min.

Knus skallerne og sigt saucen.

Kog saucen ned til ca. 4 dl.

Smages til med salt og peber.

Ved serveringen vendes stiftpisket fløde i.

Selleri:

Rens selleri og persillerod.

Skær en rektangel pr. person af sellerien.

Steges i olie under svag varme.

Krydders med salt og peber - lunes ved serveringen.

Resten af selleri og persillerod skæres i tern – koges møre i vand, salt og citronsaft.

Kommes i en sigte.

Blendes med smørret.

Ved serveringen lunes det med fintsnittet forårsløg og krebsehale.

Smages til med salt, peber og revet muskatnød.