

KALVE "FETTUCCINE"

BROCCOLI SOUFFLÉ OG ROSMARINKARTOFLER

Forberedelsestid: 45 min

Steketid: ca. 30 min

Bagetid Soufflé: 30 min

INGREDIENSER: SECONDO 4 pers.

500-600 g kalveschnitzel

1 stort løg

250 g champignons

100 g bacontern

Olie og smør til stegning

2 1/2 dl piskefløde

1 1/4 dl creme fraiche 18%

100 g gorgonzola i mindre stykker

1 spsk sennep

3 cl cognac

1 spsk røget paprika

½-1 tsk karry

Salt og peber

hakket persille

SOUFFLÉ:

1 lille broccoli (250 g)

50 g smør

40 g mel

3 dl mælk

4 æg

1 tsk paprika

Muskatnød

Salt og peber

100 g Gorgonzola

Smør og rasp til formen

ROSMARINKARTOFLER:

600 g kartofler

8 spsk olivenolie

8 store hvidløgsfed med skal

2 stilke rosmarin, salt og peber

FREMGANGSMÅDE:

1. Skær kødet i strimler, skær løget i mindre tern, rens svampene og skær dem i skiver.

2. Brun kødet kort af ved høj temperatur i en blanding af olivenolie og smør. Tag kødet af panden. Kom bacon og løg i den samme pande med lidt olivenolie. Brun blandingen, tilsæt champignons og lad dem stege med et par min. ved høj temperatur. Kom kødet tilbage i panden.

3. Først hældes Cognac ved og derefter piskefløden. Lad det komme i kog, rør cremefraichen i og lad Gorgonzolaen smelte i saucen.

4. Smag saucen til med salt, peber, paprika og karry (ikke for meget).

5. Lad det simre til kødet er mørt. Tilsæt hakket persille lige inden serveringen.

BROCCOLI SOUFFLÉ: OVN 200 G

1. Skyl broccolien og del den i små buketter. Kog dem næsten møre, dræn og blend dem.

2. Smelt smørret i en gryde og rør melet i. Tilsæt mælken under kraftig omrøring og lad det koge tykt til en bechamelsauce. Tag gryden af varmen.

3. Del æggene i blommer og hvider. Rør blommerne i saucen, tilsæt krydderier, gorgonzola og broccoli. Bland det hele godt.

4. Pisk hviderne stive og vend dem i massen. Krydr med salt og peber.

5. Smør et ovnfast fad, og drys bund og sider med rasp. Kom broccolipureen i, drys med rasp og fordel tynde smørklatter over.

Bag retten i ca. 30 min. ved 200 g varmluft.

ROSMARINKARTOFLER:

Skræl kartoflerne og skær dem i 1½ cm store tern. Steg dem i olivenolie i en stor pande i et jævnt lag. Når de er brune på den ene side vendes de og hvidløgsfeddene tilsættes. Når de er brune på alle sider tilsættes rosmarinnåle, salt og peber.