

Grøn havregrød med kalvebrisler og røget skinke



Det er ofte en gode idé at være lidt skeptisk, hvis nogen på internettet påstår, at man uden nævneværdig indsats og for ingen penge kan ende op med noget, der ligner en million. Med denne opskrift kan det dog godt lige betale sig at sænke paraderne en anelse. Den er god nok. Det er billigt. Det smager nøjagtig lige så godt, som det ser ud. Og det er så nemt, at man næsten skammer sig, når gæsterne går bagover af beundring.

Retten går i al sin enkelhed ud på at lave en grød af grovvalsede havregryn og røre den sammen med en persillepuré og så servere den sammen med et par andre ingredienser. Den grønne havregrød er ret robust og kan virkelig tage noget kraftig smag. Stort set alt sprængt, saltet, røget og fedt smager fantastisk sammen med. Her laver jeg en version med smørstegte kalvebrisler og sprødstegt letrøget skinke. Hvis man har en rest sprængt tunge eller kalvebryst liggende, så smager det også fortrinligt. Eller man kan købe en varmrøget ørred og noget ørredrogn og komme det i. Kun fantasien sætter grænser. Jeg har serveret denne ret i et utal af varianter, og den har aldrig slået fejl.

Ingredienser:

Kalvebrissel
Letrøget skinke
Grovvalsede havregryn (og ja, det skal absolut være de grovvalsede)
Sødmælk
Pærer

Kruspersille i vulgære mængder
Karse

Grøn havregrød med kalvebrisler og røget skinke

Tilberedning:

Start med at tilberede kødet. Brislerne pocheres i saltet vand til de bliver faste, så de er lidt nemmere at arbejde med. Befri dem for de groveste af hinderne og skær dem i mundrette tern. Steg dem brune på panden, til de får en god sprød stegeskorpe. Det er vigtigt at stege brisler ret grundigt, da de ellers godt kan være lidt vandede og underlige i konsistensen. Tynde skiver af letrøget skinke steges sprøde på et stykke bagepapir i ovnen. Man kan også stege dem på panden, men jeg synes, at det er nemmere at styre i ovnen.

Kom grynene i en gryde og hæld mælk over, så det kun lige dækker. Smag til med lidt salt. Gryden bringes i kog og tages af varmen med det samme. Læg låg på og lad den stå og trække lidt uden at røre i den. Det er ikke meningen, at havren skal koges ud. Der skal være lidt struktur i det. Grøden skal gerne ende med at være ret tør og fast. Hvis grøden er for våd, bliver den vandet, når puréen kommer i.

Et kæmpe stort bundt persille befries for de grove stængler og blanches ganske kort i kogende vand og kommes i koldt vandt med det samme. Kør persillen i blenderen med en lille smule af vandet til en helt jævn puré. Her er det vigtigt ikke at være fedtet med persillen. Hvis du tror, at du står med en passende mængde persille i hånden, så tag det dobbelte - så passer det nok. Hellere lidt for meget end lidt for lidt. Hvis det usandsynlige skulle ske, og man får lavet for meget persillepuré, så kan man jo bare lade være med at komme det hele i. Rør persillepuréen i grøden og smag eventuelt til med salt. Konsistensen kan justeres med mælk, hvis den er for tør. Pas på ikke at røre for meget i grøden, da den ellers kan blive lidt klæg.

Så er der bare tilbage at anrette grøden sammen med brisler, sprødstegt skinke, tern af pære og lidt god gammeldags karse på toppen.

Som altid, når der er fedt, salt og røg i retten, så smager en øl godt til.

