

Smørstegte kalvebrisler surf 'n turf



Brisler ses sjældent på det danske middagsbord, og det er en skam. Både lamme- og kalvebrisler smager fremragende og regnes for delikatesser i de fleste andre europæiske lande. Det kan være svært at forstå, hvorfor noget, der smager så godt, er så upopulært. Når man ser en rå brissel begynder det imidlertid at dæmre lidt. Den er unægtelig ikke appetitlig i rå tilstand, men det skal man ikke lade sig skræmme af.

Man kan bruge brisler på mange forskellige måder. Her er en nem anretning med blomkål og krebsehaler. En slags indmads surf 'n turf. Retten kan også laves med andre skaldyr eller f.eks. kammuslinger.

Ingredienser:

Kalvebrisler
Krebsehaler
Blomkål
Smør
Hvidvin
Kalvefond
Dild og estragon

Tilberedning:

Det her er en af de anretninger, hvor det hele skal tilberedes lige inden servering. Start derfor med at gøre alle ingredienserne klar.

Smørstegte kalvebrisler surf 'n turf

Brisler er temmelig bløde og uformelige og følgelig ret svære at arbejde med i rå tilstand. Start derfor med at pochere dem i letsaltet vand i et par minutter. Så bliver de lidt mere faste i formen og nemmere at håndtere. Tag dem op af vandet og befri dem for fedt og hinder. Man skal være lidt påpasselig, når man fjerner hinder. Fjern kun de yderste og kraftigste af hinderne. Hvis man forsøger at fjerne alle hinderne, falder de helt fra hinanden. Lige inden serveringen skæres brislerne i tern og brunes i smør med lidt salt og peber. Det er vigtigt, at stykkerne ikke er for store, da de ellers kan få en lidt svampet konsistens.

Blomkåls couscous laves ved at skære det yderste af blomkålen, så man får en masse krymmel, der ligner couscous. Nogle bruger en kartoffelskræller til formålet. Jeg foretrækker en skarp kniv og en rolig hånd. Lige inden servering mørnes de et øjeblik i smeltet smør. De skal ikke være rå, men der skal stadig være lidt bid i dem.

Blomkålspuréen skal være let og frisk, så den laves uden smør og fløde. Der er rigeligt med fedme i brislerne og blomkåls couscousssen, så det er ret vigtigt at holde puréen helt simpel. Kog ganske enkelt nogle stykker blomkål møre i letsaltet vand og purér med blender eller stavblender inden servering.

Krebsehalerne er allerede kogt og skal kun lige lunes lidt på en pande med lidt reduceret hvidvin, kalvefond, dild og estragon inden servering.

Anret det hele på en tallerken med lidt frisk grønt og et par skiver fint snittet rå blomkål.

