



**Opskrift af Jakob Mielcke.**

**Brissel – ponzu og sudachi.**

Gaggenau-produkt: vakuumsuffe, kombidampovn

**Ingredienser til 6 portioner:**

**Brissel**

1 kg kalvebrissel

100 g kyllingefond

1 lille bundt citrontimian

1 lille bundt salvie

1 lille bundt rosmarin

4 fed hvidløg, knust

10 g salt

rismel til at trille kalvebrisen i

rapsolie til friturestegning

havemælde eller røde shiso-blade som garniture

**Sudachi ponzu**

500 g champignoner

2 dl sudachi ponzu

2 dl reduceret svampefond

1 dl dashi

4 dråber sudachi-juice

### **Brændt auberginepuré**

500 g aubergine  
50 g reduceret kyllingefond  
1 dl citronsaft  
1 tsk. blæksprutteblæk  
salt

### **Shiso-olie**

20 grønne shiso-blade  
50 g spinat  
4 dl rapsolie

### **Urtestilke**

4 løvstikkestilke  
4 persillestilke  
4 dildstilke  
4 kørvelstilke

## Tilberedning

### Brissel

Kog vandet op i en stor kasserolle. Skru ned for varmen, til vandet simrer, og blancher brislen i ca. 1 minut. Afkøles i isvand. Når den er helt kold, skal du forsigtigt fjerne skindet og de store vener uden at beskadige brislen. Læg den i vand natten over for at fjerne overflødigt blod. Læg derefter brislen i en vakuumpose med kyllingebouillon, urter og salt, og forsegl den i vakuumsuffen. Tilberedes sous-vide ved 80 °C og 100% damp i 3 timer i kombidampovnen. Afkøles i køleskab. Når brislen er kølet af og blevet fast, skærer du den ud i portioner på ca. 80 g.

### Sudachi ponzu

Læg 500 g champignoner i en vakuumpose, og forsegl den i vakuumsuffen. Tilbered champignonerne ved 80 °C og 100% damp natten over i kombidampovnen. Sigt dem, og behold væsken. Kog væsken ind til det halve. Bland resten af ingredienserne i, og afbalancer det syrlige med sudachi-juice.

### Brændt auberginepuré

Svits auberginerne på en trækulsgri, til skindet er helt brændt, og de er bløde indeni. Skrab kødet ud, og bland det med kyllingefond, citronsaft, blæksprutteblæk og salt til en jævn puré. Hæld det gennem en si, og sørg for, at der ikke er klumper. Opbevar den varme puré i en lukket beholder, til den skal serveres.

### Shiso-olie

Læg alle ingredienser i Thermomix, og miks dem ved 70 °C i 18 minutter på hastighedsindstilling 5. Si olien gennem et ostelærred, og lad den køle af.

### Urtestilke

Hak alle stilkene så fint som muligt, og bland dem i shiso-olien. Opbevares i en beholder.

### Anretning

Tril brisselportionerne i risemel, til de er helt dækkede. Frituresteg dem i rapsolie ved 180 °C, til de er gyldne på ydersiden og bløde indvendigt.

Brislen dækkes med havemælde eller røde shiso-blade og lægges i en skål.

Placer de hakkede urtestilke ved siden af brislen, og læg noget af den brændte auberginepuré på den anden side.

Overhældes med den varme sudachi ponzu blandet med lidt shiso-olie ved servering.