



Oppskrift av Jakob Mielcke.

Brissel – ponzu og sudachi.

Gaggenau-produkt: vakuumskuuff, kombidampovn

Ingredienser 6 porsjoner:

Brissel

1 kg kalvebrissel

100 g kyllingfond

1 liten bunt sitrontimian

1 liten bunt salvie

1 liten bunt rosmarin

4 fedd hvitløk, knuste

10 g salt

rismel for å rulle kalvebrisselen i

rapsolje for fritering

hagemelde eller rød bladmynte som garnityr

Sudachi ponzu

500 g sjampinjong

2 dl sudachi ponzu

2 dl redusert soppfond

1 dl dashi

4 dråper sudachijuice

Brent auberginepuré

500 g aubergine
50 g redusert kyllingfond
1 dl sitronsaft
1 ts blekksprutblekk
salt

Shisoolje

20 grønne shisoblاد
50 g spinat
4 dl rapsolje

Urtestilker

4 løpstikkestilker
4 persillestilker
4 dillstilker
4 hagekjørvelstilker

Tilberedning

Brissel

Kok opp vann i en stor kasserolle. Senk varmen til vannet småkoker, og blansjer brisselen i ca. 1 minutt. Kjøl ned i isvann. Når den er helt kald, fjerner du forsiktig skinnet og store vener uten å ødelegge brisselen. Legg den i vann over natten for å fjerne overflødig blod. Legg deretter brisselen i en vakuumeringspose med kyllingbuljong, urter og salt, og lukk den i vakuumsuffen. Tilbered sous-vide på 80 °C og 100 % damp i 3 timer i kombidampovnen. Kjøl ned i kjøleskap. Når brisselen har kjølt seg ned og blitt fast, skjærer du den i porsjoner på ca. 80 g.

Sudachi ponzu

Legg 500 g sjampinjong i en vakuumeringspose og lukk den i vakuumsuffen. Tilbered sjampinjongene på 80 °C og 100 % damp over natten i kombidampovnen. Sil dem og behold væsken. Reduser væsken til halvparten. Bland i resten av ingrediensene, og balanser surheten med sudachijuice.

Brent auberginepuré

Stek auberginen på en kullgrill til skinnet er helt forkullet, og innsiden er myk. Skrap ut innmaten, og bland den med kyllingfond, sitronsaft, blekksprutblekk og salt til en jevn puré. Sil gjennom en fin sil, og påse at det ikke finnes noen klumper. Oppbevar den varme puréen i en lukket beholder til den skal serveres.

Shisoolje

Putt alle ingrediensene i Thermomix og bland dem på 70 °C i 18 minutter på hastighet 5. Sil gjennom etamin, og la det kjøle seg ned.

Urtestilker

Hakk alle stilkene så fint som mulig og bland med shisooljen. Oppbevar dem i en beholder.

Anretning

Rull brisselporsjonene i rismel til de er helt dekket. Friter dem i rapsolja på 180 °C til de er gylne på utsiden og myke inni.

Dekk oversiden av brisselen med hagemelde eller rød bladmynte, og legg den i en skål.

Legg de hakkede urtestilkene ved siden av brisselen, og legg en kule av den brente auberginepuréen på den andre siden av brisselen.

Hell over den hete sudachi ponzu blandet med litt shisoolje ved serveringen.