



Recept!

reso.nu

Bettans kalv

Vinkokt kalvrygg i tunna skivor med rödvin- och rödbetsrisotto smaksatt med riven parmesan. Serveras med en ljuvlig tryffel dressing.

Ingredienser för 4 port

600g	Kalvrygg
7dl	Vittvin
1st	Hackad lök
1st	Hackad morot
2st	Hackad vitlöksklyftor
1st	Hackad stjälk blekselleri
2st	Lagerblad
2st	Nejlikor
	Vatten
	Salt och svartpeppar
1msk	Majonnäs
3msk	Mascarpone ost
50g	Riven parmesan
	Några droppar tryffelolja
	Kall lag från kalven
	salt
6st	Skalade rödbetor
1 st	Finhackad rödlök
3dl	Avorioris
1msk	Olivolja
5dl	Rödvin
Ca 5dl	Kalvbuljong
50g	Smör
	Balsamico vinäger
	Salt och svartpeppar
80g	Riven parmesan

Så här gör du:

Stick in en digital termometer i en putsad fin kalvrygg. Lägg den i en kastrull på grönsakerna och kryddorna, häll i vitvinet och späd med vatten så att det täcker.

Koka upp och skumma. Sänk temperaturen så att det slutar koka och låt den gosa till 58° inntertemperatur. Tar ca 1-1,5 timma.

Kyl ner och sila lagen. Låt köttet ligga i den kalla lagen ett dygn innan du skall använda det. Skär kalvryggen i tunna skivor och lägg den på en tallrik som är kryddad med salt och svartpeppar.

Mixa majonnäs, mascarponeost, parmesan, tryffelolja och späd med kalla lagen från kalven till en len dressing konsistens. Smaksätt med salt.

Klyfta och skiva rödbetorna så att det blir små tårbitar. Fräs rödbetorna, rödlök, avorioris i olivolja. Tillsätt lite röttvin och kalvbuljong ca 4 dl och låt detta koka in under omrörning. Tillsätt mera av vätskan i omgångar tills du har en krämig risotto tar ca 20-25 min. vispa ner smöret och smaka av med balsamicovinäger, salt och svartpeppar. Vänd ner parmesanen och servera omgående.