

Grambogård grissebasse

Pocheret svinefilet serveret med variation af gulerod, Tarin af mors stout braiserede grise skank og bøgehatte, æbleflæsk lagt i sprød tærte.

Hertil følger en pom krokret med rosmarin.

Ingredienser:

Svinefileten:

600 g svinefilet uden svær.
Salt og peber.

Tarin:

1 kg svineskank.
100 g gulerod.
100 g selleri.
2 stk. Mors stout
½ l brun kalve fond.
200 g bøgehatte
100 g skalotteløg.
½ dl Tomat purre
20 g timian

Gulerods purre:

400 g gulerod
½ l vand
½ raps olie
salt og peber

Syltede gulerod:

150 g gulerod
3 dl hvidvin
2 dl eddike
100 g sukker
peberkorn
50 g timian
salt

Tærte:

200 g. mel
100 g. smør
100 g. creme fraise 18%
salt og peber.

Æble flæsk:

2 stk. æbler
100 g bacon
50 g skalotteløg.
20 g tørrede tranebær.
20 g timian.

Pom. krokret:

3 stk. bagekartofler.
20 g smør
100 g rosmarin.
100 g rasp
½ l friture olie.

Opskrift:

Svinefilet:

Senerne og fedtet skæres fra og fileten deles op i 4 stk. (4 gange 20 cm) derefter krydderes med salt og peber og rulles stramt op i film til en cylinder form. Pocheres i vandbad i en ovn på 62 grader, med et stegespyd i, til stegen er 62 °c.

Nu tages stegen ud af filmen og brunes på en varm pande med olie så den får en ens formet stegeskorpe.

Tarin:

Svineskanken, gulerod, tomat purre og selleri brunes af i en gryde. Kalvefonden, timianen og øllet tilsættes, krydderes med salt og peber. Gryden stilles med låg på i en ovn ved 170 °c og braisere i ca. 5 timer til skanken er helt mør.

Væsken sis fra braiseringen og stilles på køl til senere.

Kødet fra skanken pilles af i lange strimler.

Bøgehatte gøres i stand og skalotteløg pilles og hakkes fint.

Kødet, løgne og bøgehatterne sauteres på en pande og kryddres med salt og peber. Massen puttes nu i en film belagt form og lidt af fonden hældes over og tarinen presses godt sammen og stilles koldt i pres til næste dag.

Næste dag: skæres i passende stykker.



Salt, sult og peber er de bedste krydderier.

Gulerods purre:

Gulerødderne skrælles og skæres i uvilkårlige stykker og puttes i vand og olie og koges møre.

Derefter sigtes og puttes i en robot og køres til mos i ca 10 min indtil gulerødderne er blevet til en lind masse. Smags til med salt og peber og passerer gennem en sigte.

Syltede gulerod:

Gulerødder skrælles og skæres ud i små kvadrater.

Hvidvin, eddike, peberkorn, sukker, timian og salt koges op og stilles på køl sammen med de udskårne kvadrater.

Varmes op kort før servering til gulerødderne er møre.

Tærte:

Mel, smør, salt og creme fraise 18 % blendes sammen på en robot.

Dejen rulles ind i film og stilles kold i en time.

Dejen rulles ud i ca. 1 mm tykkelse. Stikkes ud så de passer i en lille tærte form.

Sættes i pres og bages ved 160 °c i ca. 10 min.

Æble flæsk:

Flæsk skæres ud i små kvadrater og steges sprøde på panden. Hakket skalotte løg, timian, udskårne æbler, tørrede tranebær tilsættes og

sauteres sammen. Krydderes med salt og peber.

Pom. Krokett:

Bagekartofler skrælles og koges møre i vand.

Rosmarin hakkes fint.

Kartoflerne pureres og smør og rosmarin tilsættes og smags til med salt og peber.

Massen stilles koldt.

Rulles i små kugler og paneres i æg, mel og rasp og friteres i varm olie.

Sauce:

Fonden fra braiseringen koges ned og monteres med smør.



Grambogård Grissebasse – kreeret af kokelev Daniel Fugl

Daniel Fugl og 3F Østfyn siger velbekomme – og rigtig god fornøjelse.

