

Ida Bauhns sås supreme



Unilever
Food
Solutions



En variant på klassikern
sås supreme serverad med
kalvbrässa, mandelpotatis,
spritärter och svamp.



10 personer

Tips! Jag väljer att
skumma såsen med
stavmixer innan servering
men det går lika bra att
servera den utan att
skumma.



Gör så här

1. Skölj kalvbrässen i kallt vatten ca 20 min.
2. Koka upp en stor gryta med väl saltat vatten och blanchera brässen ca 1 min. beroende på storlek.
3. Lyft brässen och låt dem snabbt svalna i isvatten. Efter det är det enkelt att portionera och putsa brässen. Skär dem i portionsbitar och låt dem stå i kyl tills det är dags att steka.
4. Skala och koka potatisen. Värm under tiden upp mjölken och smöret med lagerbladen, 3 kvistar timjan, hela pepparkorn och en vitlök.
5. När potatisen är klar, håll av vattnet och pressa eller passera potatisen. Det är viktigt att den håller värmen så pressa den förslagsvis tillbaka i grytan som den kokade i. Sila sedan bort örterna från mjölken och slå vätskan över potatisen. Vispa under tiden. När purén nått önskad konsistens, smaka av med salt.
6. Sprita ärterna och blanchera dem i 0,5–1 min beroende på storlek. Låt dem svalna i isvatten för att behålla konsistens och färg.
7. Finhacka lök och vitlök. Rensa kantarellerna och dela i mindre i bitar om de är stora.
8. Ta ut brässen ur kyl och salta och mjöla dem. Stek dem sedan i matolja på hög värme. När de börjat få färg på båda sidor gå i med rikligt med smör och ös dem tills de har en krispig yta och en innertemperatur på 55 grader. Lyft dem och låt vila någon minut.
9. Stek kantarellerna i matolja på hög värme. När de släppt den mesta vätskan, gå i med lök, vitlök, timjan och smör. Stek tills de är gyllenbruna. Smaka av med salt och svartpeppar. Låt även spritärterna gå med i pannan precis på slutet så de också får härlig smak av vitlök, smör och örter.
10. Garnera efter preferens, lägg upp och njut!

Sås

- 5 st** king solo vitlök
- 3 dl** rapsolja
- 1 l** grädde
- 1,5 dl** champagne, eller annat torrt mousserande vin
- 3 dl** **Knorr Professionell Kycklingfond**
- 1 st** schalottenlök
- 3 msk** champagnevinäger
- 20 g** tryffel

Gör så här

1. Börja med att skala vitlöken. Behåll den hel och placera i en kastrull. Täck med rapsolja och låt gå på medelvärme tills vitlöken är gyllenbrun och mjuk rakt igenom.
2. Häll bort hälften av oljan och mixa vitlöken med resterande olja till en slät puré. Ställ åt sidan.

3. Samtidigt som vitlöken confiteras sätter du på grädden i en gryta, ta en modell större då grädden bubblar upp något när den reduceras.
4. Låt även grädden koka på medelvärme tills att det är 50% kvar och den har fått en tjockare konsistens. Då kallas den för crème double.
5. Finhacka schalottenlöken.
6. När löken är skuren och vitlökspuré och crème double är klara är det dags att montera ihop såsen. Värm en kastrull med lite rapsolja, låt löken få lite värme tills att den är glansig.
7. Slå då på vinägern och låt den koka in i löken. Gå i med 2 msk av vitlökspurén. Slå därefter på **Knorr Professional Kycklingfond** och låt den få ett uppkok.
8. Gå sedan i med grädden och låt koka upp igen. Smaka av med salt och peppar.
9. Sila såsen genom en finmaskig sil och låt den gå tillbaka i kastrullen. Se till att såsen är ordentligt varm igen. Avsluta med champagnen och riv i tryffel.

Kalvbrässa och mandelpotatis

- 1,5 kg** kalvbrässa
- 6 dl** vetemjöl
- 1 kg** mandelpotatis
- 5 dl** mjölk
- 300 g** osaltat smör
- 2 st** färska lagerblad
- 6 kvistar** färsk backtimjan
- 6 st** hela svartpepparkorn
- 400 g** spritärter
- 500 g** kantareller
- 3 st** king solo vitlök
- 2 st** schalottenlökar
- 50 g** ärtskott
- 20 g** tryffel
- smör till stekning
- matolja
- salt
- s svartpeppar



Unilever
Food
Solutions