

## Varmrätt

### Här byter vi ut Gödtupp till Sockersaltad skinka

(men, om ni kan så behåll hjärta, lever o kroen till såsen)

#### Sockersaltad örtgriljerad gödtupp med kompott på äpple och pärllok, serverad med mörk koriandersky och glacerad persiljerotspuré

##### **Ingredienser 6 port:**

1 st gödtupp  
(1 tupp kan kanske verka mycket men lären får sparas till ett senare tillfälle)

##### **Fond:**

Skrovet från tuppen  
1 st gul lök  
1 hg blandade rotfrukter  
En nypa av varje (timjan, rosmarin, lagerblad och bel vitpeppar)  
1 vitlöksklyfta  
Några persiljestjälkar  
1 tsk tomatpuré  
1 1/2 dl rödvin  
3 dl mörk kalvfond  
1 msk hackad färsk koriander

2-3 st matäpplen  
3 pärllokar  
C:a 50 g röket fläsk

##### **Persiljerotspuré:**

2-3 st persiljerötter (skalade)  
3 potatisar (skalade)  
30 g smör  
1/2 dl mjölk

##### **Glacering:**

1 dl lättvispad grädde som blandas med 1 äggula.

##### **Sockersaltning:**

C:a 250 g socker, 250 g grovsalt, 2 l vatten och några korianderfrön som kokas upp och får kallna.

##### **Griljering:**

2 tsk ströbröd, 2 tsk fransk senap, 1 tsk skånsk senap, 1 äggula, 1 tsk farinsocker, 2 tsk storbl. persilja, 1 basilikablod och ett litet knippe färsk koriander (örterna backas).

##### **Vintips:**

Amarone Classico Selezione Conzorio, Campagnola, Veneto, Italien 84337

Château Moulin Haut Laroque, Fronsac, Bordeaux, Frankrike 83218



# Varmrätt

Handhavande o bild

## Tillagning:

Skär ut bröst och lär från tuppen.

Lägg bröstet i saltlaken och låt dra i 6-8 tim.

Koka bröstet försiktigt med 1 lök,

1 hg blandade rotfrukter, och lämpliga kryddor i 20-25 minuter.

Rosta det huggna skrovet och fräs lök, rotfrukter, kryddor, vitlök och tomatpure, sla på rödvin, låt reducera.

Tillsätt skrov, persiljestjälkarna, kalvfond och vatten.

Låt koka 3-4 timmar tills hög smak har erhållits.

Sila av buljongen och reducera.

Hackad koriander tillsättes i serveringsögonblicket.

Skala och klyfta lök och äpple som sauteras försiktigt med det röka späcket till en lökkompott.

Blanda samtliga ingredienser till grileringen och stryk på bröstet som griljeras.

Koka potatisen och persiljeroten.

När potatisen och persiljeroten är mjuk gör en puré med mjölken och smöret, smaksätt och lägg upp i formar som täcks med den lättvispade grädden, gratinera i ugn 250° några min.

Lägg lökkompotten i centrum på tallriken.

Skiva två skivor gödtupsbröst och lägg ovanpå. Ringla korianderskyn runt anrättningen.

