

## Brissel med mælkeskum

Denne opskrift er lavet med inspiration fra "Årets ret", en madkonkurrence. Til 4 personer.

### Ingredienser:

200 gr. kalvebrissel i 4 stykker rensset for hinder  
½ liter frisk mælk (uhomogeniseret)  
Lecitin  
8 stk skalotteløg fra læsø  
1 dl hvidvinseddike  
1 dl vand  
1 dl sukker  
Frisk plukket brøndkarse  
Daggammel brød revet i mindre stykker, ca. 5 stykker per couvert  
½ dl brunet smør  
32 stk. hasselnødder  
Smør



Hvidvinseddike, vand og sukker koges sammen og skalotteløg pilles og blanches i opkoget. Brødet stegtes gylden og sprødt i ovn.

Smøret brunes og smages til med salt og lidt eddike.

Hasselnødder vendes i meget lidt olie og ristes kort i ovn ved 200 grader eller på panden.

Brøndkarse skylles for evt. jord og tørres let herefter.

Mælken lunes og lecitinen opløses heri. Herefter kan mælken piskes, og skummen fjernes efter 1 minut.

Dette gøres flere gange, indtil man har en tilstrækkelig mængde skum.

Når alt ovenstående er klart skal kalvebrissen steges. Brislen brunes godt af i olie, smør tilsættes herefter og blusset skrues ned til middelvarme. Brislen skal pandestege i ca. 3 min på hver side. Et godt tip til at se om kødet varmet igennem. Dette kan gøres ved at stikke en stegenål ind i midten af kødet og mærke på oversiden af hånden om den føles varm, lige på grænsen til at man brænder sig på den. Er den det så er brislen færdig. Brislen skal skæres i to dele lige umiddelbart inden anretning.