

Parm carpaccio

AF LÅRTUNGE ELLER YDERLÅR
MED SYLTET TOMAT, PASTINAKKER OG
FALSK BLOMKÅLSRISOTTO



500 g	lårtunge/yderlår
1 stk.	blomkålshoved
500 g	cherrytomater
600 g	pastinak
50-150 g	smør
1½ dl	æblecidereddike
1 spsk.	honning
6 dl	vand
2 tsk.	salt til kødet
Lidt	peber
1 potte	basilikum
Saft af 1	citron
1 dl	olie

- Kødet brunes, krydres med salt og peber og tilberedes ved langtidsstegning eller intervalstegning.
- Blomkålen skylles, og blomsten (det yderste af blomkålen) skæres af i tynde skiver. Om nødvendigt, hakkes blomsten med en kniv – den skal virke ligesom riskorn i størrelsen. Stokken skæres i 1 cm tykke skiver og koges mør i vand uden salt. Herefter blendes den med ca. 1 dl af kogevandet til en tynd puré, som kommer i en gryde med blomsten og smørret. Retten koges forsigtigt, smages til med salt og er klar når blomkålsblomsten er ved at være mør.
- Tomaterne skylles og kommer i en gryde med vand, honning, æblecidereddike og 1 tsk. salt. Gryden bringes til lige under kogepunktet og trækker, indtil tomaterne er møre.
- Pastinakkerne skrælles og skæres på langs i to halve, som derefter igen deles på langs i 4-6 stykker. Vendes i olie og citronsaft og krydres med salt og peber. Bages derefter i ovnen ved 200 °C til de er gyldne og møre.
- Kødet skæres i 1 cm tykke skiver, placeres på tallerknen og krydres med salt og peber.
- Den falske blomkålsrisotto anrettes sammen med pastinakkerne, tomaterne kommer på, og lidt af lagen herfra hældes over kødet. Pynt med masser af frisk basilikum.