



Hval og variasjon på jordskock

Denne retten er en moderne versjon av den tradisjonelle hvalbiffen, med et restaurantpreg over seg som gjør at den passer ypperlig i for eksempel ett middagsselskap med venner eller familie.

Fremgangsmåte:



Krydre kjøttet godt med salt og pepper på hver side



Ha på litt olivenolje



Stek kjøttet på høy temperatur i ca 30 sekunder på hver side



Ta kjøttet ut av pannen og la det hvile samtidig som du gjør resten

Anbefalt stykningsdel

Mørnet indrefilet av hval er kjøttstykker rundt ryggraden til hvalen. Kjøttet er helt fritt for senetråder og bindevev. Kjøttet har ligget til marring ved ca 0°C i mer enn 3 uker.



Ingredienser

Filét av hval

Ca. 100 gram per porsjon

Jordskockpuré:

100 gram skrelt jordskock, kuttet i terninger
Fløte
Salt

Syltet småløk:

12 stk. røde delikatesseløk, skrelt
140 gram sitronsaft
220 gram sukker
Ristede hasselnøtter, grovknust

Syltet jordskock:

1 stk. jordskock kuttet i tynne skiver
50g sukker
50g epleeddik
50g vann



Legg på en skje med jordskockpuré og dra utover tallerkenen



Legg på jordskockchips



Legg på syltet jordskock



Legg på ristede hasselnøtter



Legg på syltet løk



Pynt med karse



Kutt opp pene skiver med hvalkjøttet



Anrett ved siden av garnityret