



Svinelabber med løkconfit og sjy

Den ungarske mesterkokken Krisztían Huszár lager de lekreste retter. Men som man ser av oppskriften her og i Det Bestes septemhernummer, er de sant nok ikke gjort i en håndvending.

Det interessante med Storbritannia er at selv om somrene har det med å være grå, er vi fabelaktige til å lage solskinnsdesserter. Cambridge Burnt Cream ble angivelig oppfunnet ved Trinity College i Cambridge. De fleste av oss kjenner den fra det vanligste navnet, crème brûlée. Det hevdes at den ble først skapt i 1630, og da kom den med collegets offisielle våpenskjold brennmerket med et spesielt merkejern. Det ble brent inn i det karamelliserte sukkerlokket. Franskmennene, derimot, produserte først crème brûlée i 1691.

Selv har jeg erfart at crème brûlée er den typen dessert som du kan servere folk som sier de "ikke egentlig er noen dessertperson", og som da raskt skifter mening. Apropos desserter generelt: Vi burde aldri glemme at mat er ment å være en fornøyelse så vel som noe vi absolutt trenger for å overleve. Og desserter er morsomme av mange grunner. For det første ser de så vakre ut, så overdådige, så dekadente. De gir også oss kokker en mulighet til å uttrykke oss, å vise oss artistisk og strø om oss med litt farger. Vi burde se på dem som en opplevelse. Og selvfølgelig er de syndefulle. Jeg blir virkelig revet med når en vakker kvinne insisterer på å bestille en fyldig dessert og så går løs på den med liv og lyst. Det forteller meg at hun er ute for hygge seg og ikke bli diktert av andre.

Oppskrift (4 porsjoner)

Ingredienser:

6 svinelabber, 10 chili, 10 fedd hvitløk, 20 hele pepperkorn, salt, selleristengel, hjemmetørkede tomater, kapers, nykværnet pepper ved servering.

Til løkconfit: 2 kg rødløk, 100 g kyllingfett

Til sjy: 500 g kyllingvinger, 4 hvitløk stekt med skall, chili etter smak, 1/2 dl buljong av ovnsbakt chili

Tilberedelse:

- Skrap labbene med en skarp kniv. Del dem i to på langs, så senene kuttes. Legg dem i en stor trykkoker, dekk til med vann og ha i chili, hvitløk og pepperkorn. Kok i 2–2 1/4 time.
- Når kjøttet er kokt mykt, kjøøl ned trykkokeren, tørk labbene, fjern ben og ha på salt. (Sett kraften til side til sjen.)
- Legg i mellomtiden løkskivene til løkconfiten i kyllingfett i en ildfast form og bak dem i tre timer på lav temperatur for å lage confit – la overflødig fett renne av.
- For å lage chilibuljong, hell matolje på 5–6 chili, ha på salt og pepper og brun dem lett i ovnen på 180 °C. Plasser dem så på en tallerken og dekk til med folie, så chiliene mykner og avgir kraft.
- Legg aluminiumsfolie i en langpanne, deretter et lag bakepapir. Legg så utover de utbenede svinelabbene med skinnet ned og ha på løkconfiten. Ved hjelp av aluminiumsfolien ruller du dem så forsiktig sammen, så løkconfiten blir værende i midten. Bind så kjøkkenhyssing rundt labbene.
- La de foliedekkede labbene steke i ovnen på 180 °C i 20 minutter. Plasser dem så – fortsatt foliert – i en kjele med iskaldt vann.
- Kok inn kraften som ble spart til sjen til en tredjedel, ha i kyllingvinger, de stekte hvitløkene og chiliene, og bland det til en myk konsistens ved hjelp chilibuljongen. Sil gjennom et osteklede.
- Del svinelabbene i 4–5 centimeter tykke skiver, stek alle sidene i en teflonpanne så de blir gjennomvarme. Hell sjen på tallerkenene, ha trekantformede selleribiter i sjen, samt tørkede tomater, kapers og til slutt kjøttet. Smak til med nykværnet salt og pepper.

VELBEKOMME!