

# Kräft & krondills- färserad kalv

med  
äppel- och  
svartpepparfondant

1,5 kg kalvytterfilé  
3 dl skaldjursbuljong  
3 dl kalvsky  
1 knippe krondill  
2 dl rödvin  
2 msk smör  
salt och peppar

3 st svenska höstäpplen  
6 st grön sparris  
1 msk råsocker  
1 msk smör

500 g potatis  
2 dl grädde/mjölk  
1 msk smör  
100 g kantareller  
2 msk smör

5 dl ljus kalvfond  
1 dl grädde  
50 g Västerbottenost  
salt och peppar

Bryn kalven runt om, slå sedan över buljong och rödvin och låt köttet koka tills det uppnår en kärntemperatur av 56° (använd stektermometer). Låt köttet vila några minuter. Reducera skyn till en simmig konsistens och avsluta med finskuren krondill. Smaka av med salt och peppar. Slå den varma skyn över kalven när den skall serveras.

Skala, kärna ur och skär ca 3 cm tjocka pucker av äpplena. Tag en stansring eller liknande och tryck ut i rundlar. Stek dem i smör och svartpeppar och avsluta med råsocker. Stick ned den lättblancherade sparrisen i äpplet.

Koka potatisen mjuk och låt den ånga av. Rör ned grädde/mjölk och avsluta med smör. Salta och peppra. Fräs svampen i smöret.

Koka upp kalvfonden och grädden och låt den reducera något. Mixa ned riven Västerbottenost och salta och peppra efter smak.

**ÄPPELRIKET**

Fler recept och mycket mer på [www.appelriket.se](http://www.appelriket.se)