**OKSE & KALV**

**Retter fra kokkebogen**

**Bankekød**

5 couverter  
  
**Ingredienser**  
ca. 1 kg reelt oksekød, skåret fra bov, tykkam eller bryst  
rent fedtstof  
350 g løg  
ca. 1 l brun kalvesky  
gazepose med 3-4 laurbærblade og ca. 10 g sort peber  
beurre manier  
ca. 1,5 kg kartoffelmos  
  
**Fremgangsmåde**

1. Kødet skæres i skiver på ca. 2 cm på tværs af kødtrådene og bankes til en rektangulær form, hvor tykkelsen skal være ca. 1 cm.
2. Kødstykkerne brunes på panden i rent fedtstof, krydres med salt og peber og kommes op i en braisergryde.
3. Grofthakkede løg brunes på panden i rent fedtstof og kommes ned til kødet sammen med den varme kalvesky og gazeposen.
4. Kødet braiseres under låg i en varm ovn ved ca. 160 C, til kødet er mørt.
5. Kødet tages op og holdes lunt under låg, skyen affedtes, koges op, koloreres evt. og jævnes med roux og koges godt igennem under afskumning.
6. Saucen passeres, soigneres og smages til med salt.
7. Saucen kommes over det varme kød og serveres med kartoffelmos/kogte kartofler og surt.

**Tips**  
Under udbankningen af kødet kan man med fordel benytte en kraftig plastikpose, dyppet i koldt vand, der lægges på kødstykket før bankning. Dette forhindrer, at kødet trævler under udbankningen.  
Til afbruning af kødet kan benyttes afsmeltet oksemarv, talg, evt. andet afsmeltet fedt fra oksekød. Dette rene fedtstof kan tåle høje temperaturer uden at branke. Derfor kan man opnå en flot gyldenbrun stegeskorpe, som giver en væsentlig smagsforbedring i den færdige ret. Den vil smage ”mørk braiseret” og ikke kogt!  
Smag på retten undervejs i tilberedningen – det kan være, at laurbær og peber har afgivet den ønskede smag til retten, før kødet er mørt!

**Lobescoves**

5 couverter  
  
**Ingredienser**  
1 kg oksekød fra skåret fra bov, tykkam eller bryst (meget gerne med lidt intermuskulært fedt)  
350 g løg  
gazepose med 2 laurbærblade og ca. 10 g hel/knust hvid peber  
700 g kartofler i firkanter, evt. brunoise på ca. 1,5-2 cm  
koldt smør og purløg  
  
**Fremgangsmåde**

1. Oksekødet skæres i tern på 2,5-3 cm´s størrelse og blancheres i rigeligt kogende vand med lidt salt
2. Kødet skylles i koldt vand og sættes over i nyt, koldt vand, der dækker kødet, sammen med gazepose og grofthakkede løg. Kødet koges, til det er trekvart mørt.
3. De udskårne kartofler kommes oven på kødet, og retten koges videre, til kødet er mørt, og kartoflerne begynder at jævne retten.
4. Der røres forsigtigt rundt i gryden, så kød og kartofler fordeles jævnt.
5. Montér med koldt smør og smag til med salt og evt. peber.
6. Serveres med skåret purløg, koldt smør, rugbrød og evt. syltede rødbeder.

**Tips**  
Smag på retten undervejs i tilberedningen – det kan være, at laurbær og peber har afgivet den ønskede smag til retten, før kødet er mørt!  
Pas på, at retten ikke bliver for tør (tilsæt evt. lidt kogende bouillon inden servering) eller for flydende (sigt retten hurtigt og kog fonden ind, der vendes rundt i retten inden montering og endelig tilsmagning).

# Kartoffel Purées

**Fremgangsmåde**

1. Melede kartofler skrælles, flækkes og koges møre i vand uden salt, afdampes og pureres direkte ned i en serveringsskål - serveres straks.

# Kartoffelmos

**Fremgangsmåde**

1. Purékartoffelmasse monteres med 100-200 g smør og ca. 2 dl kogende mælk/kg kartoffelpuré, krydres med salt og peber.

**Ungarsk gullasch**

5 couverter  
  
**Ingredienser**  
rent fedtstof  
350 g løg  
ca. 30 g sød paprika  
1 kg reelt oksekød fra skåret fra bov, tykkam eller bryst  
vand  
ca. 0,5 dl tomatpuré  
2 fed hvidløg  
1 fed finthakket hvidløg  
knust kommen  
evt. beurre manier  
1,5 kg kartoffelmos eller kogte kartofler  
  
**Fremgangsmåde**

1. Finthakkede løg (undtagen det finthakkede hvidløgsfed) sauteres i fedtet.
2. Kødet skæres i tern på 2-3 cm størrelse og sauteres med løgene.
3. Der krydres med salt og peber, tomatpuréen røres i.
4. Tilsæt lidt vand først, derefter paprikaen og rør det grundigt ud sammen med kød og løg, så tomatpuré og paprika er fordelt i vandet. Herefter tilsættes vand, til det dækker kødet.
5. Kødet koges mørt ved svag varme, soigneres, og tilsmages med finthakket hvidløg, letknust kommen og jævnes evt. med beurre manier.
6. Smag evt. til med salt og peber, inden retten serveres med kartoffelmos/kogte kartofler og evt. surt.

**Tips**  
”Brænd” syren i tomatpuréen af, inden den tilsættes retten, så denne ikke går over i kødet, og kan medvirke til, at kødet føles lidt hårdt at tygge, selv om det er mørt. Samtidig påvirkes smagen også – den kan blive lidt skarp  
Hold kødet varmt og tildækket under soigneringen.  
For hurtigere at opnå den ønskede smag anbefales det at knuse kommenfrøene lidt i en morter inden tilsmagning.

**Benløse fugle**

**Ingredienser**  
ca. 1 1/4 kg reelt oksekød af underbov, tyksteg el.lign.  
10 tynde skiver spæk  
10 rektangler gulerod  
175 g løg  
ca. 1/2 dl tomatpuré  
1 bouquet garni  
ca. 3/4 l brun sky  
ca. 1 1/2 kg kartoffelmos  
  
**Fremgangsmåde**

1. Oksekødet skæres i 10 skiver på tværs af kødtrådene, bankes, krydres med salt og peber og belægges med tyndt udbanket spæk og rulles om rektangler af blancheret gulerod. Paupietterne ombindes med garn eller lukkes med stegenåle og brunes i rent fedt med snittede løg.
2. Kød og løg lægges i en braisergryde, drysses med mel og afbages, tilsættes sky, tomatpuré og bouquet garni, dækkes med låg og braiseres i ovnen ved 185 °C.
3. Kødet tages op, når det er mørt, garn/nåle fjernes.
4. Skyen passeres eller blendes, afskummes for fedt, jævnes evt. med brun roux, koges blank, smages til og koloreres evt.
5. De benløse fugle serveres i saucen med kartoffelmos à part.

**Kalv i frikassé**

**Ingredienser**  
1 1/2 kg kalvebryst eller -bov  
suppevisk  
ca. 3/4 l lys kalvebouillon  
ca. 1/2 kg gulerødder og selleri  
ca. 200 g ærter  
ca. 250 g asparges  
blond roux  
2-3 æggeblommer  
1 dl fløde  
1/2 dl grofthakket persille  
  
**Fremgangsmåde**

1. Det klargjorte kød, der kan være helt eller skåret i stykker på 3-4 cm, blancheres og koges i kalvebouillon eller vand med salt, suppevisk og urter.
2. Urterne tages op, når de er møre og skæres i terninger.
3. Suppen sigtes gennem étamine og bages op med blond roux.
4. Suppen legeres med æggeblommer og fløde, smages til og passeres.
5. Gulerødder og selleri samt ærter og asparges tilsættes saucen og kommes over kødet, drysses med persille.

**Flødegullasch**

**Ingredienser**  
350 g løg, smør/fedt  
1 kg kalvebov i 2 cm tern  
ca. 1/2 dl tomatpuré  
ca. 1/4 l piskefløde  
evt. beurre manier  
ca. 1 1/2 kg kartoffelmos  
  
**Fremgangsmåde**

1. De hakkede løg sauteres i fedtstof, tilsættes kødet og sauteres, til porerne i kødet er lukket.
2. Der krydres med salt, tilsættes ca. 1/2 liter vand og tomatpuré.
3. Kødet dampes mørt under låg og monteres med piskefløde.
4. Hvis saucen er for tynd, jævnes med beurre manièr.
5. Retten smages til og serveres med kartoffelmos.

**Braiseret kalveskank**

**Ingredienser**  
5 skiver kalveskank à ca. 300 g   
ca. 350 g urterester (gulerødder, selleri, løg)  
fedt  
mel  
ca. 1 dl tomatpuré  
ca. 3/4 l brun kalvesky  
  
**Fremgangsmåde**

1. Skankskiverne brunes i fedt, fedtet hældes fra, og kødet drysses med mel og afbages.
2. Skankene krydres med salt og peber, tilsættes brunede urter, tomatpuré og brun kalvesky.
3. Skankene braiseres møre under låg i ovnen.
4. Skankene tages op, skyen passeres, afskummes og koges ned til passende konsistens.
5. Saucen smages til og kommes over skankene.

**Braiseret kalveskank Esterhazy**

5 couverter  
  
**Ingredienser**  
5 braiserede kalveskanke  
500 g porrer, gulerod og selleri skåret i julienne  
lidt smør  
julienne af skal fra 1-2 citroner  
saft fra ca. 1/2 citron  
Ca. 3 dl piskefløde  
Ca. 1,5 kg kartoffelmos  
  
**Fremgangsmåde**

1. Saucen fra de braiserede kalveskanke koges ind med piskefløde og smages til med salt, peber og citronsaft.
2. Kom skankene ned i saucen og varm dem op her.
3. Skankene anrettes på fad/i braisergryde, hvor de blancherede julienneurter og citronskal i julienne, vendt med lidt smør, toppes op på skankene.
4. Servér kartoffelmos til.

**Tips**  
Brug usprøjtede citroner til denne ret. Hold igen med citronsaften under tilsmagningen af retten. Citronsmagen i retten skal blot understøtte den smag, som julienne af citron giver.

