

Tyndsteg: kalve tatar og kalve carpaccio

Kalve tatar:

Tag 3-4 æggeblommer i en skål, pisk med salt og peber og 1 dl cognac. Lidt fint hakket skalotteløg, persille, purløg og frisk estragon.

Afpuds ca. et ½ kg tyndsteg. Hak det meget fin, evt. igennem en kødhakker. Rør ægge lagen ud i det hakkede kød. 1 spsk stærk Dijon sennep røres med, sammen med urterne.

Tilbehør:

1 æggeblomme pr. mand, karse,
kapers, løgringe, lidt frisk sprød salat
og lidt godt brød.



Kalve carpaccio:

Afpuds tyndstegen helt for sener og fedt.

Blend persille, kørvel, estragon og smør.

Smør nu wita wrapen med din urt smør i et fint tyndt lag.

Læg den afpudsede tyndsteg i midten af smørret, og rul wita wrapen med rundt, så smørret dækker hele stegen.

Rul den så stramt som muligt. Frys stegen.

Skær meget tynde skiver af stegen fra frossen tilstand. Evt. på en pålægs maskine.

Tilbehør: fennikel salat. Tyndskåret fennikel vent i god olivenolie, salt, peber og frisk appelsinsaft. Kapers, parmesanost og friske brombær og smørstegte rugbrødstern.

Husk at pensle carpaccioen med olivenolie inden servering.

Confiteret kalvebov.

Tag dine bovstykker og salt dem godt med groft køkkensalt, tag samme mængde sukker som salt, og drys på bovene. Lad det trække på køl i ca. 24 timer.

Bovstykkerne lægges over i et ildfast fad, hæld rapsolie i til det dækker bov stykket. Kom masser af hvidløg, timian, rosmarin, laurbær og peberkorn i. Dæk med stanniol og kom det i ovnen på 160 grader i ca. 2-3 timer indtil det er fuldstændigt mørt.

Tag de færdige bovstykker op af olien. Husk gem lagen til en anden gang. Smør en form godt, og læg bagepapir i bunden. Tag benene ud af kødstykkerne, og læg det reelle kød op i formen. Læg nu bagepapir oven på igen, og find noget som kan presse det helt sammen. Sæt det på køl natten over.

Dagen efter kan du tage det ud af formen og skære fine kød tern.

Tilbehør:

Ragout: skær nogle rodfrugter af eget valg i tern, samt køb nogle perleløg. Kom det ned i din fond og kog op. Tilsæt dine kød tern.

Tør nogle brødtern i ovnen vendt i lidt hvidløgsolie. Knus brødet udover ragouten lige før servering samt lidt frisk karse.

Serveres på en bund af kartoffelmos.



Kalve skank Osso buko.

Brun kalve fond:

”brænd” dine ben godt af i ovnen på 200 grader i ca. 45 min. Læg dem ned i en gryde og fyld den med koldt vand. Sæt den på kogepladen, og lad det koge i ca. 4 – 6 timer. Husk at spæde til med vand og afskum undervejs. Sigt fonden for ben. Hæld væsken over i en ren gryde og tilsæt, groft skårne gulerødder, knoldselleri, porre, løg, hvidløg, laurbær, peberkorn, tomatpure og timian. Lad det simrer i 2 – 3 timer. Sigt fonden for de forskellige urter og sigt det igennem et vådt klæde, for eksempel en ren våd karklud.

Reducer fonden til ca. 2/3 dele.

Tag dine Osso buko og brun af på en meget varm pande med fedt stof, f.eks. rapsolie, husk at krydre med salt og peber. Hak en masse løg og rodfrugter og kom i bunden af et ildfast fad, læg Osso bukoen oven på urterne. Hæld din fond i til det dækker Osso bukoen. Til sæt evt. timian, rosmarin og hvidløg. Dæk fadet med stanniol og kom det i ovnen på 140 grader i 2 timer.

Tilbehør:

Kartoffelmos: kog de skrællede kartofler helt møre, sigt vandet fra og lad det dampe helt færdig. Pres de møre kartofler igennem en sigte, og vej kartoflerne. Vægten af kartoflerne ganger du med 0,30, det er den mængde smør du skal komme i, imens det er varmt. Rør stille og rolig smøren ud i kartoflerne, smag til med salt, peber og lidt muskatnød. Varm noget sødmælk op og kom i mosen under omrøring til den bliver glat. Pisk aldrig en mos, da den bliver ”lang”.

Stegte grønsager: skær lidt blomkål i buketter, lidt forskellige svampe, majs fra kolben skæres fra. Steges på en varme pande i olie. Tilsæt lidt fin hakket hvidløg og smør. Lige før servering tilsættes frisk hakket persille.

Braisere sauce.

Tag lagen fra Osso bukoen, og reducer til den har den rigtige konsistens.



Steaks:

IDEER TIL BRUG AF KALVE STEAKS:

Thailandske kød ruller:

Rør ½ kg hakket oksekød sejt med fiskesauce, soya og peber. Tilsæt fint hakket chili, hvidløg og ingefær og et helt æg. Rør farsen sej igen. Tilsæt nu fløde til den er dejlig blød i konsistensen.

Bank nu steakene flade med en kødhammer, drys med salt, peber og lidt sukker.

Rul vita wrap ud på bordet, gerne læg det dobbelt.

Læg bacon så det overlapper hinanden ud på vita wrapen. Læg steakene oven på igen, og smør en "pølse" ud af farsen i midten af steakene. Run nu filmen med rundt så det danner en cylinder. **PAS PÅ AT DER IKKE ER LUFT MED.** Rul cylinderen så stramt du kan, og bind knuder i begge ender.

Langtidssteg/kog nu rullen. enten i vand, lige under koge punktet. Eller hvis du har en ny ovn, som kan holde 100 grader konstant. **DEN SKAL POKHERES SOM DER HEDDER PÅ KOKKESPROG MED FILMEN PÅ.**

Pocheres i ca. 1 time til halvanden, indtil med har sat sig.

Skal steges op på en varm stegepande inden servering, gerne med lidt hvidløg og salvie på panden.



Steaks:

IDEER TIL BRUG AF KALVE STEAKS:

Thai marineret wok strimler:

Skær steakene i tynde strimler på ca. ½ cm tykkelse og 2 cm lange. Blend hvidløg, ingefær, chili i fiskesauce, soja og raps olie.

Skal marineres i ca. 1- 2 time, steges af i wok pande med forskellige rodfrugter i strimler (Friske). Hak frisk persille og drys på lige før servering.

Tilbehør:

Sauce: Lun soja og fiskesauce med lidt hvidløg, ingefær og chili. Tilsæt fløde under om røring

Frisk salat af agurk, rødløg, avokado, dild, persille. Med en dressing af limesaft, hvidvinseddike, salt, peber, sukker og rapsolie.

Kogte ris.



Kalvebryst med ben. Kalv i kål frikasse´.

Skær dine kalvebryst stykker ud i tern på 1x1 cm, uden ben.

Lav en lage af 1 l vand 2 kalvebouillonterninger, hvidløg, løg, gulerødder, knoldselleri, laurbærblade, peberkorn og salt.

Kog kødet under svag varme til det er helt mørt.

Sigt noget af lagen fra til sauce. Reducer lagen til det halve. Reducer samme mængde rødvin i en anden gryde, med fint hakkede gulerødder og løg. Hæld de to lager sammen, og jævn med en meljævning til ønsket konsistens.

Fint hakket hvidkål, gulerødder, blomkål, kartofler og jordskokker. Kommes i jævnningen sammen med kød ternene.

Hak frisk persille, til at komme henover inden servering, evt. også lidt frisk citronsaft.

Serveres evt. med kogte kartofler, ris eller mos.



Kalvebryst:

Hvis kødet ikke er sprængt, når du får det fra slagteren, skal det i en saltlage.

4 l vand

225g salt

125g sukker

Evt. krydderier (timian, hvidløg, rosmarin)

Lagen koges op og køles ned igen, inden kødet kommes i. (24-48) timer

Skær kødet ud i portion størrelser. Kog kødet nænsom (under 100 grader) i vand med laurbær, peberkorn, løg, hvidløg og lidt salt. Indtil kødet er mørt. (ca. 2- 3 timer). Tag kødet op af kogelagen. (Gem lidt af lagen til sauce senere) læg kødet i pres på køl natten over.

Tag kødet ud på et ovnfast fad, krydder med salt og peber. Læg en klat smør på kødet og film fadet med vitawrap. Og varm kødet i ovnen på 100 grader. (Ca. 20- 30 min,)

Tilbehør:

Peberrodssauce: Tag din gemte kogelage fra før og lun op i en lille gryde. Pisk små smørtern ud i lagen, ca. det halve skal være smør. Fint revet frisk peberrod, og klippet karse kommes i lige inden servering. (saucen må ikke koge efter den har fået smør.)

Selleripure: Knoldselleri skæres fri for skrald, og skæres i små tern. Kog dem i lidt mælk med lidt salt til de er møre. Sigt så meget af mælken fra som muligt, og blend sellerien til massen er helt glat.

Glaseret rødbeder :Tag en gryde med lidt vand og kog op. Kom en hønsebouillonterning i, og pisk lidt honning, smør og balsamico i. Skræl rødbederne og skær dem i grove ukurante stykker. Glaseres nu i lagen til de er møre. Glaseringen må ikke koge helt ned, spæd evt. med vand hvis nødvendigt.

Kogte kartofler.



Dansk kvalitets kalvekød
- fra vores jord til dit bord

Aase Forbech & Jørgen Ladegaard – Munkhøjvej 1 – 8660 Skanderborg

www.kjaersgaardkoed.dk

1. Osso buko med pom pure' og svampe ragout.

Brun osso buko godt af på en meget varm pande. Tilsæt kalvefond, 1 hel hvidløg, laurbær, peberkorn, timian og rosmarin. Lad der små simre i et par timer.

I mens koger du nogle kartofler uden salt til de er helt udkogte. Pres dem igennem en sigte ved hjælp af en ske. Vej din kartoffelmasse og gang det med 0,30 så har du din smør mængde. Rør din kartoffelmasse og smør sammen og tilsæt lidt varm sødmælk.

Steg lidt bacon af på panden sammen med lidt timian og hvidløg. Steg forskellige svampe af og kom fløde på til alt er dækket. Reducer flødemængden til det halve, smag til med salt og peber.

2. Braiseret kalvebryst med pastorisso med bagt tomat og oliven.

Skær kalvebryst fri fra benene, og skær kødet ud i store tern. Brun kødet godt af i rent fedt stof. Kom kalvefond på til det dækker. Tilsæt ½ l rødvin og forskellige urter og smags aromarer.

Kog din pastarisso i let saltet vand i præcis 7 min. Kommes under den kolde hane og nedkøles. Kog halv fløde, halv mælk op med parmasan, hvidløg og timian.

3. Braiseret kalveslag med gulerodspure' og sauteret rodfrugter.

Skær benet fra slaget, og skær kødet i små stykker, drys kødet med mel igennem en sigte. Brun kødstykkerne godt i olie, og kom kalvefond på indtil det dækker kødet. Kog gulerødder i let saltet vand med laurbærblade. Gulerødderne koges helt møre og blendes sammen med smeltet smør til en fin pure', smages til med salt og peber.

Skær forskellige rodfrugter i samme størrelse og sauterer af på panden. De steges aldente og vendes i hakket persille, citronskal og revet parmasan. Serveres med rødvinssauce.

4. Kalve kotelet med pom fondant, ærter franiese og cognac sauce.

Kalve højreb skæres til koteletter og steges færdig på panden. Rå bagekartofler skæres til og steges færdig på panden med timian, rosmarin og hvidløg. Ærter bælges. Bacon steges af på panden, og ærterne vendes i sammen med fin hakket skalotteløg.

Cognac reduceres til det halve på panden, vi har stegt på. Tilsæt kalvefond og lad det reducere igen. Monteres med koldt smør til færdig sauce.

5. Kalve roulade med nye kartofler og lun majssalat.

Tykstegen afpaneres og skæres i aflange stykker på 10 – 15 cm. Blend kyllingekød sammen med æg, fløde, hvidløg, salt og peber til en ensartet masse. Kog de nye kartofler i let saltet vand sammen med løvstikke. Bag hele nye majsbolber i ovnen med skræl ved 200 grader i ca. 10 min. Majsene skæres fra kolben og vendes i smør sammen med frisk revet ingefær, hvidløg og chili. Serveres med sauce bordelaise.