

Osso buco ikke helt som i Italien

Kalveskank er et ufatteligt velsmagende stykke kød. Men det kræver en del tilberedningstid. Dog er det helt klart ventetiden værd. Normalt kommer man urterne i fonden under tilberedningen, men jeg syntes personligt retten bliver for sød så, derfor tilbereder jeg først urterne til slut, således der stadig er bid og friskhed tilbage i dem.



Hovedret til 4 personer

4 skiver kalveskank á ca. 300 gr. pr stk.
3 skalotteløg, fint snittet
3 fed hvidløg, finthakket
5 kviste timian
2 dl. hvidvin
2 dåser. flåede tomater, hakket rustikt
2 spsk. tomatpuré
1 liter kalvefond
2 laurbærblade
hvedemel
salt og peber
vindrukerneolie

Tilbehør

125 g perleløg, pillede
16 stk. små gulerødder på størrelse med en lillefinger, rengjorte og befriet for største delen af toppene
6 stængler blegselleri, rengjorte

2 spsk. smør.
salt og peber
½ økologisk citron, revet skal
¼ bundt bredbladet persille, rengjort og plukket i blade

Valgfrit tilbehør

Server retten med fx en god risotto, kartoffelmos eller blot med brød og salat.

Andet:

lidt frisk citronverbena til pynt.

Sådan gør du

Sæt ovnen på 170°.

Skær 2-3 snit i kanten af kalveskank-skiverne, så krøller kødet sig ikke sammen under tilberedningen. Krydr med salt og peber, vend skiverne i hvedemel, og steg dem gyldne på en varm pande i en smule olie.

Steg herefter skalotteløg, hvidløg og timian let i en gryde, tilsæt hvidvin, og lad det koge i et par minutter.

Kom nu flåede tomater, tomatpuré, kalvefond og laurbærblade på. Kog det igennem i 5 minutter. Læg de brunede kalveskank-skiver i et ildfast fad. Hæld skyen over, så det lige dækker. Dæk fadet med stanniol, og sæt det i ovnen i ca. 2 1/2 time, eller til kødet er mørt.

Vend skanke-skiverne i saucen hver halve time under tilberedningen, så de ikke tørrer ud.

Tilbehør:

Skræl blegselleristænglerne på den øvre side med en tyndskræller, således at de seje tråde fjernes. Skær blegsellerien i skrå bjælker på 5-6 cm.

Kom 2 spsk. vand i en gryde sammen med smørret, og pisk grundigt, til det har samlet sig. Tilsæt perleløg, og kog et øjeblik. Tilsæt gulerødder og til slut blegselleri i nævnte rækkefølge.

Krydr med salt og peber, tilsæt fintrevet citronskal og persilleblade, og vend det lynhurtigt sammen. Kom grøntsagerne op i en sigte, og afdryp dem grundigt.

Servering:

Når skankene er møre, tages de ud af ovnen. Løft skankerne forsigtigt over i et serveringsfad. Hæld saucen over. Kom tilbehøret over de braiserede skanke, og pynt med citronverbena.

Barbera eller Teatro Latino "La Tradizione" merlot fra Veneto

Barbera og osso buco er helt klassisk et rigtig godt match, især pga tomaterne i retten. Peccheninos Barbera d'Alba Quass er rigtig dejlig med modne mørke bær og en lillebitte sødme, der passer godt til oksekødet. den skal lukkes op og hældes med gode plask frem og tilbage i en kande, så den åbner sig. Det andet bud på en rødvin til osso buco'en er Teatro Latinos "La Tradizione" merlot fra Veneto. Det er en absolut ukompliceret frugtig vin, der appellerer til en hyggeaften i en charmerende italiensk livsstil rundt om bordet. Det er en hel liter i flasken - og man glemmer nemt, at det er vinter i Danmark.