



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 22. november 2012

Osso Buco med Gremolata og Italiensk Kartoffelmos (8 personer).



Ingredienser:

12 pæne skive kalveskank (2-3 cm i tykkelsen), 3 store løg, 6-7 fed hvidløg, 4 gulerødder, 1 selleri, 3 stængler blegselleri, 3 dåser flåede tomater, ca. 150 g koncentreret tomatpuré, ½ fl. tør hvidvin, 1,2 liter okseboiullon, olivenolie, 6-7 spsk mel, salt og peber.

Ingredienser til gremolata:

2 bdt. persille, 6 fed hvidløg, 2 usprøjtede citroner.

Ingredienser til italiensk kartoffelmos:

2,5 kg kartofler, 7 fed hvidløg, 5 dl varm mælk, 2 dl reven parmesan, salt og peber, friskhakket hvidløg, purløg.

Vend stykkerne af kalveskank i mel blandet med salt og rigeligt peber og brun dem i gryden i en pæn slat olivenolie. Det må gøres i flere omgange, da man ikke får plads til hele holdet på én gang. *(Et lille fif: Klip skiverne et par steder i kanten, så undgås, at de "krøller op" ved mødet med den varme olie.)* Sæt kødet til side efter bruningen.

Løg samt hvidløg hakkes relativt fint og klares i gryden i resten af olien. Det kan være nødvendigt at tilsætte lidt mere. Imens dette sker, hakkes gulerødder, selleri og blegselleri også temmelig fint.

Alle de hakkede grøntsager kommes ned til løgene og sautes igennem. Så kommes hvidvin, flåede tomater og tomatpuré ved. De flåede tomater må godt moses lidt ud i gryden. Så fordeles buco'erne i gryden. De må godt ligge i lag, men sørg for, at der er grøntsager i bunden og på toppen. Hæld bouillon på til kødet lige er dækket.

Så skrues der helt ned for blusset, og man lægger låg på. Retten simrer i mindst 2½ time eller til kødet er smeltende mørt. Det kan godt være nødvendigt at røre et par gange undervejs, så intet brænder fast i bunden, men gør det med venlig hånd, så buco'erne ikke går i stykker.

Gremolata:

Hak persille og hvidløg fint. Riv skallen af citronen og bland det hele godt. Servér i en skål og lad gæsterne drysse en skefuld eller to på deres portion.

Italiensk Kartoffelmos:

Skræl kartoflerne og kog dem møre i usaltet vand. Slå vandet fra og mos kartoflerne med en elpisker. Tilsæt de pressede hvidløgsfed og herefter mælken lidt ad gangen. Når mosen er let og luftig røres parmesanen i. Smag til med salt og peber og drys med purløg.