

OSSOBUCO ALLA MILANESE

I dette nummeret vil jeg lage en av mine favorittretter. Dette er mat som trenger litt tid å tilberedes. Har du alle råvarene på plass tar det egentlig ikke så lang tid til å forberede, men du må vente noen timer før herligheten kan spises. Denne retten stammer opprinnelig fra Lombardia som ligger nord i Italia, og har blitt en av landets nasjonalretter.

OSSOBUCO ALLA MILANESE, 6 kuvert

- 6-8 skiver kalveknoke/ ca 3 kg (saget over beinet),
- 4 dl kjøttkraft/ buljong
- 1 bunt persille
- 4 gulrøtter
- Fersk timian
- Fersk oregano
- 6 stilker av selleristang
- 3 laubærblad
- 3 løk
- Salt og sort pepper
- Hvetemel til å vende kjøttet i
- 2 fedd hvitløk
- 3 ss smør
- 1 dl olivenolje
- 3 dl hvitvin
- 1 kg tomater
- 2 små bokser med knust tomat

Skjær gulrøtter, stilkselleri, løk og hvitløksfedd i små terninger. Brun smøret lett i en steikepanne på middels sterk varme. Når fett er klart, freses grønnsaksterningene under omrøring til de har fått litt farge. Hell grønnsakene over i en jerngryte/eller ildfast form. Dryss salt og pepper på kalveknoke og vend dem i hvetemel. Rist bort overflødig mel. Stek dem på begge sider ved middels sterk varme i olivenolje i steikepanna. Legg dem deretter over de stekte grønnsakene som ligger i jerngryta/ ildfaste formen. Hell oljen ut av pannen. Kok ut pannen med hvitvin, rør til alt er oppløst og vinen har kokt inn til 4-6 ss væske. Sett stekeovnen på 170 grader. Snitt deretter tomatene med et lite kryss i toppen. Kok opp vann i en kjele og ha tomatene i ca 5 sekunder. Ha dem deretter over i en bolle med kaldt vann. Skallet vil da løsne. Fjern alt skallet. Del dem deretter i to og fjern kjernene. Skjær fruktkjøttet i små biter. Finhakk persillen.



Hell kjøttbuljongen i sjenen i pannen, tilsett hakket persille, timian, oregano, laubærblad, tomat på boks og tomatbiter. Kok opp og smak til med salt og pepper. Hell sausen over kjøttstykkene. Kok opp retten på platen. Legg på lokk og sett den i steikeovnen. La den surre 2-3 timer, øs litt saus over kjøttet hver halv time.

Gremolata:

Riv skallet av sitronene fint (bruk økologiske sitroner), finhakk persillen. Skjær hvitløken i veldig små terninger. Bland alt sammen. Legg det ferdigsurrede kjøttet i et serveringsfat, øs over grønnsakene og sausen. Dryss på gremolata. Server gjerne en myk polenta til denne retten.

Vinanbefaling:

Castell'in Villa
DOCG Chianti Classico
CHIANTI CLASSICO 2007
Polnummer: 4992501
Pris: 200.-



Geir André Sjursen – gastronomcatering.no