



Risotto med braiseret okseskank på toppen

*Anbefalet vin til maden
Valpolicella Classico fra Speri*

Ingredienser (til 4 pers.)

Braiseret okseskank

To spsk olivenolie
Tre mellemstore gulerødder
To skalotteløg
Fem hele peberkorn
To laurbærblade
To fed hvidløg
½ fl rødvin
Tre skiver okseskank eller ca. 400-500 gr.
En håndfuld persille

Kødet brunes af i olien i en tykbundet gryde med fuld skræl på varmen. Herefter tilsættes gulerødder, løg og hvidløg. Kød og grøntsager må gerne få en karamellisering - det giver noget dybde og farve i sidste ende.

Derefter tilsættes rødvin, peberkorn, laurbærblade og persille, og der tilsættes vand, så det dækker kødet. Bring det hele i kog og skru derefter ned for varmen. Lad det simre under låg i ca. to timer, eller til kødet er mørt og kan hives fra hinanden uden problemer.

Når kødet er mørt, tages det op af gryden og hives i strimler med to gaffer og sættes til side. Nu skal væsken (fonden) reduceres. Hæld væsken gennem en si og tilbage i en gryde. Skru op til mellemvarme og lad væsken koge ind (reducere), indtil der ikke er mere end 1 ½ dl tilbage. Hold godt øje, så det ikke brænder på. Ved at reducere fordamper vandet, og alt smagen sidder tilbage; det skal gerne blive kraftigt i smagen.

Når den ønskede mængde kraftige fond er nået, vendes kødet i, og der smages til med salt og peber (fonden skal gerne have en lidt tyk/fed konsistens. Hvis den er for vandet tilsættes et par kolde klatter smør, og det piskes i uden varme). Det må gerne ende med en lille glaserings på kødet. Kødet holdes lunt til selv risottoen er klar.



Risotto

To spsk. olivenolie
350 gr risotto ris
En dl. frisk hvidvin
To skalotteløg
Et fed hvidløg
En l. hønsefond
150 gr. smør
60 gr. parmesan
Håndfuld hakket persille
Citronskal fra én citron

Svits løg og hvidløg i olie ved mellemsvag varme i 1-2 min i en lav gryde eller sautépande. Herefter tilsættes ris, og de steges i 2-3 min. ved mellemvarme. Dette gøres for at åbne risene op.

Tilsæt herefter hvidvin og lad det koge ud. Nu er det vigtigt at blive ved med at holde risene våde med din hønsefond. Det gør du ved at tilsætte ½ - 1 dl væske ad gangen, mens du konstant rører langsomt (blusset er stadig på mellemsvag varme.) Risottoen må ikke blive tør; den skal hele tiden være lidt våd. Processen tager typisk 20-25 min. Smag løbende på risene, og find ud af hvornår de er "al dente". Så snart risene er tilberedt til perfektion, skal der monteres med smør. Risottoen må gerne være lidt våd på nuværende tidspunkt.

Sluk for varmen og tilsæt et par stykker af smørret, som du har skåret ud i firkanter. Rør grundigt til smørret er smeltet. Gentag processen til der ikke er mere smør, eller til den ønskede konsistens er nået – dette kaldes at montere. Tilsæt nu fint revet parmesanost. Risottoen skal gerne have den rigtige konsistens nu - ligesom lava.

Portionsanret risottoen på en flad tallerken, og bank tallerkenen let ned i bordet, så risottoen løber langsomt ud og dækker det meste af tallerkenen. Kødet anrettes på toppen, og til sidst drysses lidt persille og revet citronskal udover.

Vinmatch

Server med Valpolicella Classico 2019 fra Speri. Vinens saftige lyse stil med rank syre giver en dejlig rensende effekt.