



Simret oksebryst med bagt selleripuré

Denne ret tager lang tid at tilberede og kan fint laves i god tid og varmes igen. Ud over at retten smager fantastisk, får du også en skøn duft i køkkenet.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: ca. 2-3 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1,5 kg oksespidsbryst (alternativt kan bruges cuvette, tværreb eller tykkam)
- 1 knoldselleri
- 50 g smør
- 1 dl fløde
- 4 gulerødder
- 2 persillerødder
- 8 små løg
- 4 fed hvidløg
- 1 porre
- 12 små blommetomater
- 2 dl hvidvin
- 1 l oksefond
- Frisk basilikum



Til denne ret anbefaler vi



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Côtes du Rhône Villages, Terre d'Argile

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1543236



Châteauneuf-du-Pape, Tradition

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1528836



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Fremgangsmåde

Kødet soignes for eventuelle sener og hinder. Rids evt. fedtkant. Brug en stor stegegryde, hvis du vil lave retten færdig i gryden. Ellers kan du også bruge en dyb bradepande med låg og simre retten færdig i ovnen.

Brun kødet godt på alle sider og krydr grundigt med salt og friskkværnet peber. Hæld hvidvinen på panden og lad det koge næsten væk. Hæld dernæst oksefonden på panden, læg låg på og



skru ned for varmen, så den kun akkurat simrer. Stegen skal vendes ca. hver ½ time.

Knoldsellerien skrælles og deles i 2. Den ene halvdel skæres i stykker på ca. 2x2 cm. Den anden halvdel skæres i stykker og lægges i en gryde med vand og koges helt mør. Lad dem dryppe godt af i en sigte og kør dem derefter i en foodprocessor til en fin puré med fløde og smør. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Kom puréen i 4 små smurte kokotter eller ovnfaste skåle. Lige inden servering bages puréen i ovnen ved 225 grader i ca. 20 min., til overfladen er gyldenbrun.

Pil løg og hvidløg, og snit hvidløgene i tynde skiver. Løgene skal være hele. Rengør porren, skræl gulerødder og persillerødder og skær dem i 2 cm tykke stykker. Blommetomaterne skylles. Alle grøntsagerne brunes let i en gryde eller pande og hældes ned i stegegryden til kødet. Retten skal nu simre, til kødet er meget mørt. Det kan variere fra kødtype til kødtype - mellem 1 til 3 timer. Skum suppen for urenheder og fedt, hver gang kødet vendes. Når kødet er mørt, tages det op af gryden og afkøles let, inden det skæres i skiver. Hvis du har valgt at lave retten i forvejen, kan du varme kødet i suppen igen, inden det skæres i skiver.

Suppen smages til med salt og friskkværnet peber, og lige inden servering tilsættes masser af grofthakket frisk basilikum.

Anretning: Servér første portion i store dybe tallerkner med suppe og grøntsager i bunden og kødet i midten. Selleripuréen serveres ved siden af sammen med et godt stykke brød.