

Ossobuco fra Nyborg

Laver du mad med årstidens råvarer, der er handlet lokalt, laver du bæredygtig mad. Her bliver du inspireret til at lave din egen ossobuco, som er en lækker vinterret. Den lokale kok, Jakob Krøll, fra [Restaurant Central Caféen](#) i Nyborg har lavet denne opskrift på ossobuco med et lækkert twist. Årstidens grønt er handlet ved den økologiske gårdbutik [Rosilde Højgaard](#), og kødet er handlet ved gårdbutikken [Kildegaarden](#), som har egne avlsdyr af racen Skotsk Highland Cattle.

Opskrift på ossobuco af Jakob Krøll, ejer og restaurantchef ved Restaurant Central Caféen i Nyborg. Opskriften er til 4 personer.

Ossobuco

4 stk. Ossobuco (800 – 1000g)
2 pastinakker
1 persillerod
2 gulerødder
1 porre
1 kvart selleri
2 almindelige løg
1 fed hvidløg
1½ liter kalvefond
3 dl. Rødvin
2 citroner
Salt og peber
Smør og olie til stegning
Rosmarin og laurbærblade
Lidt fløde til saucen, der skal i lige før servering

Lun grønkålssalat
½ kg frisk grønkål
2 stk. gode æbler fx belle boskoop
1 bananskalotte løg
1 citron
Hvidvinseddike
Ristede mandelsplitter
Smør eller olie til sautering
Salt og peber

Knuste kartofler med urter
800 – 1000g skrællekartofler
Frisk rosmarin
Frisk estragon
Citronsaft
Salt og peber
2 hakket bananskalotteløg



Sådan laver du ossobuco med lun grønkålssalat og knuste kartofler med urter.

Ossobuco

1. Ossobucoen snittes let 3 til 4 steder rund i kanten. Det gør du for, at de ikke bøjer for meget under bruning.
2. Alle rodfrugterne vaskes og skæres i mindre stykker, dog skal sellerien skrælles inden den skæres i mindre stykker.
3. Den ene citron vaskes og skæres i små stykker.
4. Varm en pande med halvt smør og halvt olie, læg kødet på panden og lad det brune i 2 – 3 min på hver side til det har en god skorpe, husk at krydre med salt og peber.
5. Når kødet er brunet, lægges det op i et ildfast fad eller en stegesko. På samme pande kommer de snittede rodfrugter, som brunes godt af, inden de hældes over kødet.
6. Panden placeres igen på komfuret, og der tilsættes rødvin, som koges ind til ca. det halve.
7. Tilsæt kalvefond, og lad det koge godt igennem i 1 – 2 min., inden det hældes over kød og rodfrugter.
8. Skær citronen i små stykker og læg dem over med lidt frisk rosmarin (brug hele stilken), efterfølgende lægges der låg (brug eventuelt stanniol, hvis du ikke har et låg) på, og det sættes i en forvarmet ovn på 180 grader i ca. 2 – 3 timer. Husk at tjekke løbende og evt. tilsæt lidt mere kalvefond.
9. Ossobucoen er færdig, når den begynder at løsne sig fra knoglen, skær evt. en lille kant af og smag om den er mør.
10. Når de er færdige, siges saucen over i en gryde, og det reduceres ned. Saucen må gerne koge ned, så den bliver kraftig, tilsæt lidt fløde og smag til med salt, peber og citronsaft.
11. Rodfrugterne fra brasseringen smides ud.

Knuste kartofler

1. Kartoflerne vaskes og kommer i en gryde med vand og salt, de koges til de er møre, tilpas det med at ossobucoen er færdig.
2. Vandet hældes fra kartoflerne - lad dem bare være i gryden. Brug en grydeske eller suppeske til at mase dem.
3. Når de er knust godt, tilsættes hakkede krydderurter og hakket løg og smages til med salt og peber samt citronsaft.
4. Server de knuste kartofler i en skål og drys evt. hakket krydderurter på som pynt.

Lun grønkålssalat

1. Den friske grønkål plukkes og skylles rigtigt godt og lægges på et klæde og tørre lidt.
2. Æblerne skæres i tynde skiver og skæres derefter i strimler. Vend strimlerne i lidt citronsaft, så de ikke bliver mørke.
3. Skalotteløgene, pilles og snittes efter behag.
4. Når alt er klar, sættes en pande eller gryde over til at lave den lune salat i. Tilsæt smør og det skal ikke brune.
5. Kom løg på panden og lad det hele sautere i cirka et minut ved mellem varme.
6. Kom derefter kål og æbler på, og vend det rundt til kålen har skiftet farve og blevet flot lysegrøn, tilsæt lidt hvidvin eddike og citronsaft og lad det hurtigt koge ind sammen med kål, æbler og løg, smag til med salt og peber.
7. Ved servering kan der med fordel drysses ristede mandelsplitter eller ristet mandelstøv over salaten (ristede mandelsplitter der er blendet).