

## Limousin kalvemedailon med sopp og grønnsaker

Til 4 personer

4 biffer av kalv unik indrefilet (à 160-180 g)  
4 skiver røkt spekeskinke  
4 kvister timian  
smør til steking  
100 g østershatt, champignon eller kantareller  
3 ss balsamicoeddik  
salt og pepper  
8 små gulrøtter  
8 grønne aspargesbønner

### Pommes rissolles

ca 20 små runde poteter  
smør  
salt og pepper

### Saus til bordelais

5 charlottløk  
4 dl rødvin  
1 kvist timian  
4 dl fond

### Rødløksconfit

1 stor rødløk  
rødvinseddik  
honning

Et stykke røket spekeskinke og en kvist frisk timian surres rundt biffene og festes med en hyssing rundt. Biffene stekes i smøret i 3-5 min på hver side, pakkes inn i folie og hviler i ca. 10 min.

Soppene stekes på pannen og krydres med salt, pepper og balsamicoeddik. Grønnsakene skylles og kokes i lettsaltet vann til de er møre.

Potetene kokes og stekes deretter i smør, salt og pepper.

Charlottløken sautes i olje. Rødvin og en kvist timian tilsettes. Blandingen kokes ned til det halve. Tilsett fond, og kok sausen til den er blank (nedkokt til ca. det halve). Rødløken deles i 8 skiver og sautes i litt olje til de blir litt farget (uten å bli brune). Løken smakes til med rødvinseddik og honning.

Med tillatelse fra Friland AS



## Limousin kalv unik Ossobuco

Hovedrett til 12 personer

### 8 skiver kalv unik osso buco

mel  
salt og pepper  
4 ss olje

### Saus

4 løk – hakket  
4 fedd hvitløk – finhakket  
4 stilker bladselleri – finsnittet  
2 boker skinnfrie tomater  
3 dl tørr hvitvin  
2 dl buljong  
6 ss hakket persille  
2 ss revet sitronskall  
1-2 22 tørket salvie  
80 g smør

### Tilberedning

Vend kjøttet i mel tilsatt salt og pepper. Varm oljen i en gryte, og brun kjøttet på begge sider ved sterk varme. Tilsett løk, 2 fedd hvitløk, bladselleri, tomater, hvitvin og buljong. La retten småkoke i ca. en 1 time til kjøttet er svært mørt. Ta kjøttet opp av gryten og hold det varmt i et dypt fat.

Hell sausen gjennom en sil. Hell den tilbake i gryta, og tilsett resten av hvitløken, persille, revet sitronskall og salvie. La sausen småkoke i ca. 5 min. Tilsett smøret og pisk grundig. Sausen må ikke koke mer. Smak til med salt, pepper og ev. salvie. Hell sausen over kjøttet innen servering.

### Serveringstips

Server kjøttet med ris eller pasta vendt i litt safran – samt en grønn salat og godt brød.

Med tillatelse fra Friland AS



Salg- og markedsføring  
**Limousin Unik Norge BA**  
2160 Vormsund  
Tlf./fax: 47-63907127  
E-mail: [post@limousin-unik.no](mailto:post@limousin-unik.no)  
[www.limousin-unik.no](http://www.limousin-unik.no)

# Sett Limousin Kalv Unik på bordet



Unik smak

Utsøkt kvalitet

God samvittighet



Oppskrifter fra  
"Det danske kjøkken"

# Limousin kalv unik – bare smakfull kvalitet

Spesielt mørt, magert og saftig.  
Slik ér bare Limousin kjøtt.

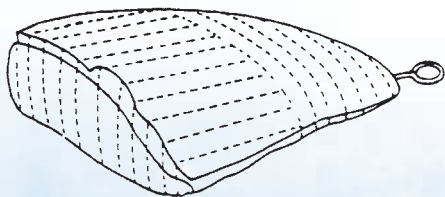
## Best i test

En helt unik kvalitet. Det følger av kjøttets struktur med korte fibre og lite fett. Tester utført ved nasjonale og internasjonale forskningsinstitutter viser at kjøttet fra Limousin, scorer høyest på de områdene som betyr mest for et smakelig måltid. Sveitsiske forskningsresultater viser at kjøttet beholder den gode saftigheten etter steking.

Spesielt for den gyldne rase er også at den beholder den typiske strukturen for kalv lengre – inntil de er omlag ett år gamle, Kalv Unik. Derfor blir de ulike kjøttdelene større og mer modne enn det som er vanlig for kalvekjøtt fra andre raser.

## Culotte

Er en forholdsvis ukjent kjøttfilet her i Norge, men blir mye brukt til ulike delikate retter i det danske kjøkken. Før den stekes er det en fordel å se hvordan culotten skal skjæres før den serveres. Stikk gjerne for eksempel en kjøtt nål i den enden hvor du skal begynne å skjære slik at du sikrer at du skjærer på tvers av fibrene (se tegning). Det lille fettlaget risses også i skjæreretningen.



Limousin kjøtt stammer fra Limoges-området i Frankrike. Der har en funnet 7.000 år gamle hulemalerier hvor motivet bl.a. er okser som er svært lik Limousin. Rasen kom til Norge i begynnelsen av 90-tallet.



## Culottestek med grønnsaker og hvitløkscrème

6 personer

Limousin Kalv Unik culottestek, 1 - 1,2 kg  
1 ss olje  
1 ss smør  
salt og pepper

### Marinerte grønnsaker

6 gulrøtter  
1/2 kg grønne bønner  
1/2 kg rotselleri  
3 ss olivenolje  
1 ss sherry el. rødvinseeddik  
salt og pepper

### Hvitløkscrème

1 dl majones  
1 dl creme fraiche  
3-4 fedd hvitløk  
1 bunt persille  
1 ss grovkornet sennep  
1/2 sitron

### Steking av culotte

Riss culotten på fettsiden og gni den inn med salt og pepper. Brun steken ved sterk varme i en panne. Legg den brunede steken på en rist med en panne under og sett den inn i en forvarmet ovn ved 175 gr.C i ca. 40 min. Ved bruk av steketermometer er kjernetemperaturen 60 gr. For meget rødt kjøtt, 62 gr., for rosa og 68 gr. for gjennomstekt. Ta steken ut av ovnen og la den hvile utildekket i et kvarter før den skjæres opp.

### Marinerte grønnsaker

Kok opp to liter vann og tilsett 1/2 ss salt. Klargjør grønnsakene, og skjær gulrøtter og selleriroten i staver i omtrent samme størrelse som bønnene. Hell bønnene og gulrøttene i kjelen, la koke i 4 min. og tilsett selleristavene. Kok 2 til 4 min. til grønnsakene er nesten møre. Sil av vannet og la de kjøle litt. Rør en dressing av olivenolje el. rapsolje, eddik, salt og pepper og vend grønnsakene i dressingen.



## Hvitløkscrème

Hakk hvitløk og persille. Vend det hele sammen med majones, creme fraiche, sennep og sitronsaft. Smak til med salt og pepper.

Med tillatelse fra Friland AS

## Kokt limousin kalvebryst i kraftig persillesky, løk, mais og gulrøtter Til 4 personer

Ca. 1,5 kg utbenet limousin kalv unik bryst (spissbryst)

### Til koking

1 kg poteter  
2 gulrøtter  
1 løk  
4 fedd hvitløk  
stilkene fra 1 bunt persille  
toppene fra vårløkene  
1 persillerot  
1 stor kvist timian  
salt og pepper  
ca. 5 l vann

### Til garnityr

12 vårløk  
12 små gulrøtter  
12 små maiskolber  
1 bt persille  
1 kg poteter  
brød

Kok opp vannet i en passende kasserolle. Legg kjøttet i og la det koke opp og demp varmen slik at kjøttet så vidt koker. Skum av godt i starten, og la koke i 30 min.

Grønnsakene og urtene som skal kokes sammen med kjøttet, renses og skjæres i litt grove biter og helles opp i kasserollen. Tilsett salt og pepper. La det hele koke ca. 1 time. Ta kjøttet ut og sil ut grønnsakene. Hell kraften tilbake i kasserollen og la den koke inn litt for å oppnå kraftigere smak. Smak til med salt og pepper. Grønnsakene til garnityr skjæres i passende biter og kokes i kraften i 3-4 min. Tilsett en bunt finhakket persille.

Skjær oksebrystet i litt tykke skiver. Anrett et par skiver i en dyp tallerken sammen med suppen.

Tips! Små poteter og grovt brød smaker godt sammen med suppen.

Med tillatelse fra Friland AS

