



I forsommeren når de danske grøntsager er helt sprøde og friske, findes der ganske enkelt ingen bedre måde at tilberede sit kalvekød på end kalvefrikassé. Frikassé går i al sin enkelhed ud på at koge småkød mørt i bouillon, jævne bouillon til en sovs og servere den sammen med dampede eller kogte grøntsager. Til denne opskrift har jeg valgt at bruge nye kartofler og asparges, som jeg har gået og glædet mit til hele vinteren.

Ingredienser:

Kalvesmåkød f.eks. tykkam i tern
Hvide asparges
Grønne asparges
Porre
Gulerødder
Nye kartofler
Løg
Dild
Timian
Persille
Laurbærblad
Fløde
Æggeblomme

Salt og peber
Smør og mel til jævning



Tilberedning:

Start med at koge boullonen op og tilsæt kødet. Skær et par løg i kvarter og hak porretoppene og et par gulerødder i store stykker. Kom det i gryden sammen med persillestilke, timian og laurbærblade og lad det hele simre til kødet er mørt. En halv til en hel time alt efter kødets beskaffenhed.

Jeg vil anbefale, at man koger sin egen bouillon. Når du bestiller dit kalvekød, så bed om at få suppeben med. Der er ikke ret meget arbejde i det. Det er bare at brune kød og ben i en stor suppegryde og tilsætte en masse suppegrønt, salt og peberkorn. Så skal det bare stå og hygge sig på komfuret i et par timer. Si suppen og kog den godt og grundigt ind. Hvis man virkelig reducerer sin bouillon, så den bliver meget kraftig i smagen, kan man hælde den kolde bouillon i isterningposer og fryse den ned. Så har man bouillon i små praktiske portioner til resten af året.

Tilbage til frikasséen. Klargør grøntsagerne og tilbered dem i saltet vand. Man kan tilberede grøntsagerne hver for sig, hvis man vil være helt sikker på ikke at koge dem ud. Hvis man er lidt mere selvsikker og har godt styr på tilberedningstiderne, kan man gøre det i den samme gryde. Start med de ting, der skal have længst tid. Kartofler og gulerødder ryger i gryden først, porrer og asparges kommer i til sidst, da de kun lige skal tilberedes i ganske kort tid. Det er vigtigt ikke at koge grøntsagerne for længe. Det er jo sommer, og alt det grønne er helt frisk og sprødt. Når grøntsagerne er klar sies vandet fra og grøntsagerne køles af i koldt vand, så de holder sig friske. Gem kogevandet til at varme grøntsagerne i inden servering.

Si boullonen fra kødet og kasser det grønt, som kødet har kogt sammen med. Lav en melbolle af smør og mel og kom den i en kasserolle. Tilsæt boullonen lidt efter lidt under omrøring og lav en opbagt sovs. Lad det koge igennem i et par minutter. Tag sovsen af varmen og tilsæt fløde og æggeblomme. Lad sovsen legere ved svag varme i et øjeblik. Smag til og tilsæt eventuelt lidt citronsaft eller et par dråber hvidvinseddike, hvis den mangler lidt friskhed.

Til sidst opvarmes det grønne i kogevandet og servers sammen med kød og sovs. Pynt med rigeligt med krydderurter. En kold øl til og så er det svært ikke at komme i sommerhumør.