



Mange udskæringer er rige på bindevæv og kræver derfor lang tids tilberedning for at blive møre. Det afskrækker desværre nogle fra at købe disse udskæringer, og det er synd. De går glip af de saftigste og mest smagfulde stykker på dyret - og uden grund. Der er nemlig ikke noget ekstra arbejde i at langtidstilberede kød. Hvis man gerne vil gøre det ekstra nemt for sig selv, kan man sprænge flere stykker samtidig. Så har man både frokost og aftensmad til flere dage. Udskæringer som f.eks. tunge, lårtunge og bryst egner sig fantastisk til formålet. Sprængning er en simpel teknik, hvor man lægger kødet i saltlage i et par dage for derefter at koge kødet. Mens kødet ligger i lagen, vil en masse salt trænge ind i kødet. Når man koger det i usaltet vand, trækker meget af saltet så ud igen. Denne transport af salt, sukker og væske ind og ud af cellerne i kødet nedbryder en del af bindevævet og mørner kødet på en helt speciel måde. Det er også en oplagt mulighed for at få smagsstoffer til at trænge helt ind i kødet.

Sprængt kød kan serveres varmt som man f.eks. gør med hamburgerryg, men det er også fremragende i lune retter og som pålæg til frokostbordet. Her er et par forslag til sprængt kalvetunge og saltkød.

Ingredienser:

Kalvetunge
Kalvelårtunge

Sprængningslage:

100g salt og 10-20g sukker pr. 1 liter vand

Kogelage til kalvetunge:

Vand
Diverse suppegrønt som f.eks. løg, porretoppe og gulerødder
Frisk timian, peberkorn og et par laurbærblade

Kogelage lårtunge/saltkød:

½ vand og ½ sprængningslage
7-8 allehånde, laurbærblade og peberkorn

Tilberedning:

Giv sprængningslagen et kort opkog og lad den køle af. Til en stor kalvetunge skal der bruges cirka 2 liter. Kødets lægges i og stilles på køl i 2-4 dage. Det er vigtigt, at lagen dækker helt. Læg evt. en tallerken eller noget andet oven på kødet for at holde det nede. Det kan ikke anbefales at bruge beholdere af metal til sprængning, da saltlagen er ret aggressiv og kan få metallet til at ruste.

Kalvetungen skal småkoge i usaltet vand med suppeurter i 2 timer. Stik evt. en stegegaffel i for at tjekke, om den er mør. Når tungen er mør tages den op af lagen. Hæld endelig ikke lagen ud. Den er god at opbevare kødet i - og er i øvrigt en fremragende start på en suppe. Når kødet er kølet lidt af, så man kan håndtere det, skæres det fedtede snask ved tungsens rod væk, og skindet flås af. Læg et par forsigtige, overfladiske snit i skindet og brug så fingrene til at få fat og træk skindet af.

Lårtunge simrekoges i en god times tid i en ret salt kogelage af lige dele vand og sprængningslage med krydderier. Lad kødet køle af i lagen. Kogelagen er uspiselig salt, men den er god at opbevare kødet i, så hæld den endelig ikke i vasken.



Serveringsforslag:

Saltkød er fremragende pålæg, der f.eks. kan bruges til dyrlægens natmad.

Kalvetunge er ligeledes fantastisk på smørrebrød. Det smager ret kraftigt og gør sig derfor godt med noget friskt, syrligt eller stærkt tilbehør som f.eks. peberrod og kapers. Jeg kan anbefale at toppe den med en salat af fintsnittet æble, fennikel og lidt rå løg rørt sammen med en mayonnaise smagt til med limesaft, estragon og frisk wasabi.

Sprængt tunge kan også serveres som en lun ret med peberrodscreme. Skær den i skiver og rør friskrevet peberrod i en fed cremefraiche og smag til med sukker, salt og peber. Server med nye kartofler og dampede grøntsager.

På Sicilien har jeg fået nogle lækre panini med kalvetunge i tynde skiver ristet i olivenolie. Når skiverne er taget af, smides en håndfuld fintsnittet løg og fennikel på panden sammen med friske krydderurter. Løgene skal ikke ristes - bare lige klares. Til sidst kommes et lille skvæt god hvidvinseddike på for lige at tilføre lidt syre. Fyld de gode sager i en lun focaccia eller andet fladbrød.

