

## Den Skaldede Kok: Mad med saft og kraft (6)

### Labskovs med purløg og smørkugler

Første gang, jeg fik labskovs, var hjemme hos min faster, og jeg må indrømme, at rettens udseende gjorde mig lidt forskrækket, så jeg ville ikke smage på det. Hele familien prøvede at lokke mig, men den gik ikke – lille Olsen havde besluttet sig. Heldigvis er jeg efterhånden blevet voksen, og nu kan jeg kun ærgre mig over, at jeg ikke ville smage det dengang. Så til ære for min faster, som for øvrigt er meget dygtig i et køkken, kommer her labskovs.

Til 4 personer:

800 g oksebov eller -tykkam  
godt ½ kg kartofler  
3 mellemstore løg  
4 stk. laurbærblade  
½ l vand

rugbrød  
koldt smør i tern  
1 bdt. purløg

Skær kødet i tern på 2 ½-3 cm. Pil derefter løgene, og skær dem i grove tern.

Så sættes kødet over i koldt vand. Når det koger, hældes vandet fra, og der tilsættes ca. ½ l friskt, koldt vand. Put derefter løg og laurbærblade i gryden, og lad det hele koge under låg i ca. 1-1 ½ time. Imens kan du skrælle kartoflerne, som også skræres i tern af samme størrelse som kødet – og også nok lige nå at tage dig en slapper, medmindre du har ti tommelfingre. Læg nu kartoflerne oven på kødet, og kog retten, indtil kartoflerne er møre. Tilsæt evt. mere væde under kogningen, hvis det er nødvendigt. Vend til sidst retten sammen, og smag til med salt og peber.

Serveres med masser af purløg, koldt smør og rugbrød. Og med en øl og snaps til.

### Benløse fugle

Da min gode ven Anders skulle op til eksamen som tjener, skulle han vide en hel del om mad, bl.a. om en god, klassisk ret som denne. Anders er en fornuftig fyr, så han fandt, at den bedste måde for ham at lære det hele på, var at lave de forskellige retter, og så inviterede han sin ven Olsen til smagsprøver og kommentarer. Retten her var en, som Anders slap virkelig godt fra, og hver gang jeg laver den, kommer jeg til at tænke på ham.

Lov mig i øvrigt at passe fonden godt – den er guldet i dit køkken og du får brug for den i mange af de følgende opskrifter.

Til 4 personer:

800 g kalveklump  
200-300 g spæk  
1 stort løg  
2 mellemstore gulerødder  
1 spsk. tomatpuré  
½ l fond  
2 stk. laurbærblade  
mel  
1-2 spsk. smør  
persille  
salt og peber  
smør til stegning

Nu handler det om fuglene: Begynd med at skære kalveklumpen i skiver, og bank dem let. Skræl og skær derefter gulerødderne i stænger, og kog dem et par min. i letsaltet vand. Herefter skræres spækket i tynde skiver.

På hvert stykke kød lægger du nu et stykke gulerod og et stykke spæk. Krydr med salt og peber, og rul hvert stykke stramt sammen med kødsnor omkring. Vend herefter stykkerne i mel.

Så skal løget skræres i ringe. Når det er gjort, bruner du først kødet på alle sider i smør på en varm pande og tilsætter dernæst løgene. De skal også være brune. Tilsæt til sidst tomatpuré, fond og laurbærblade, og lad retten simre ved svag varme, til kødet er mørt – det tager ca. 40-50 min. Hak persillen i slutningen af kogetiden.

Når du er ved at være godt sulten, tager du fuglene op af panden, fjerner kødsnoren, og holder kødet varmt på et fad. Sigt derefter saucen, smag til med salt og peber, og pisk 1-2 spsk. koldt smør i lige inden servering.

Kast fuglene på bordet sammen med hakket persille, kartoffelmos og surt.

### Rigtig kartoffelmos

Til 4 personer:

godt ¾ kg store melede kartofler  
1 stort løg  
¼ knoldselleri  
2 dl sødmælk

100 g smør  
2 æggeblommer  
6-8 stilke timian  
salt og hvid peber

Skræl kartoflerne og knoldsellerien, pil løget og skær alle tre dele i grove tern. Hele baduljen koges derefter i letsaltet vand, indtil det er mørt. Hæld vandet fra, og gem det. Nu hældes du mælk i en gryde, tilsætter smørret og varmer blandingen op til kogepunktet. Hæld herefter den varme mælk med smør over kartofler, selleri og løg, og mos eller pisk, indtil klumperne er væk. Tilsæt evt. kartoffelvandet, hvis mosen skal være tyndere, og smag til med salt og peber. Til sidst piskes æggeblommerne i mosen.

Server med hakket timian og en anden rigtig herreret.

#### **Wienerschnitzel med ærter, smørsauce og brasekartofler**

En wienerschnitzel på størrelse med en pande – er det ikke bare livet? Det er for mig den ægte kromad og en ret, jeg tit og ofte fik serveret på den hedengangne Pepino på Sankt Hans Torv på Nørrebro. Det var i min elevtid, da jeg boede rundt om hjørnet i Ahornsgade, og når der var penge på kontoen, stod den på wienerschnitzel, masser af øl og ondt i skallen dagen efter. Så: varme tanker til en god tid.

Til 4 personer:

4 tynde skiver kalveinderlår a ca. 200 g  
1 dl hvedemel  
2 æg  
1 dl rasp  
1 citron  
8 ansjosfileter  
friskhøvlet peberrod  
50 g kapers  
salt og peber  
rapsolie og smør til stegning

500 g friskbælgede ærter  
1-2 spsk. smør  
salt og peber

godt ¾ kg kartofler

Start med at koge kartoflerne, som skal skæres i skiver, og med at bælge ærter. Bank derefter bøfferne ud, til de er helt flade, og paner dem i denne rækkefølge: mel, sammenpisket æg, rasp.

Nu kommer du rapsolie på panden og lader den blive varm. Derefter tilsættes 1-2 spsk. smør, og når det er bruset af, steges wienerschnitzlerne ved jævn varme på begge sider, til de er gyldne. Krydr med salt og peber, tag kødet af panden, og hold det varmt. Panden bruges herefter til kartoflerne, der steges i smør til de er gyldne, og smages til med salt og peber.

Nu koges de bælgede ærter forsigtigt i lidt vand. Tilsæt 1-2 spsk. smør, lidt salt og peber, og varm dem forsigtigt igennem.

"Drengene" laves på følgende måde: Skær 4 skiver af en citron, og fjern stenene. Læg derefter høvlet peberrod og kapers på midten af hver skive med ansjosfileterne udenom for at holde det hele på plads. Jeg har regnet med to ansjosfileter pr. citronskive, men du må gerne bruge mange flere.

Server wienerschnitzlerne med "drengene" ovenpå – hertil ærter og brasekartofler fra panden. Og så skulle jeg hilse og sige, at en skummende, kælderold øl til ikke gør fornøjelsen mindre.

Opskrift fra <http://dsk.dk4.dk>