

Okseskank "Esterhazy"

Antal
4-6 personer

Ingredienser
6-10 stk. oxeskanke i skiver
4 porrer
5 gulerødder
½ selleri
50 g smør
1 økologisk citron
3-4 dl piskefløde
2 liter vand
Mel

Vi har gravet i gemmerne og fundet en gammel opskrift frem på oxeskanke. Sauce er smagt til med citronsaft og revet citronskal. Det giver et overraskende og forfriskende modspil til den fede marv fra kernen af benene i skanken.

Retten ikke bare smager godt, men ser også meget dekorativ ud, hvis man bare gør sig en lille smule umage med at anrette tilbehøret af urter oven på kødet.

Start med at skylle og skrælle urterne. Skær så vidt muligt tynde tændstik-lignende strimler af porrer, gulerod og selleri. Den type udskæring kaldes juilienne og foretages nemmest med et mandolin/juilienne-jern.

De udskårne urter gemmes til braiseringen.

Vend nu skiverne af skanken i mel, og brun dem af i en støbejernsgryde eller stegesko.

Tag dem op, og brun de udskårne urter. Læg de brunede skiver skank oven på urterne, og tilsæt ca. 2 liter vand. Lad blandingen simre i 2,5-3 timer på komfuret med låg ved lav varme, eller sæt den i ovnen ved 160° med låg på. Retten er færdig, når kødet føles mørt at stikke i, og når det falder fra benet.

Si stegeskyen, og kog den evt. yderligere ind. Tilsæt fløde, og smag til med salt og peber. Riv citronskal ned i sauce, og tilføj citronsaft til der er balance mellem den fede smag fra skanken og citronens syrlige friskhed.

Tag nu urterne og damp dem møre i en klat smør i en gryde med låg på.

Anret retten i et dybt fad eller i gryden med de dampede urter oven på kødet.

Vi anbefaler kartoffelmos og godt med persille som tilbehør til oxeskanke Esterhazy.

