

Kalve spidsbryst med peberrod sauce

5-6 pers. personer

Ca. 1-1½ kg. kalvespidsbryst uden ben
1 gulerod
1 lille stykke knoldselleri (ca. 100 g)
1 stort løg
1 krydderbuket af: 1 kvist timian, 1 laurbærblad,
6 persillestilk og det grønne af 1 stor porre
10 peberkorn, 1 spsk. salt



Peberrodssauce:

3-4 spsk. mel
30 g smør
5-6 dl af suppen fra oksebrystet (skummet og siet)
1 dl sødmælk
salt og peber og 1-2 tsk. sukker
2-3 spsk. lagereddike
evt. 3 spsk. korender (en slags små rosiner) udblødte i koldt vand
125 g friskreven peberrod (et stort stykke)

1. Sæt spidsbrystet over i så meget koldt vandt, at det dækker. Bring det langsomt i kog og skum grundigt.
2. Gør gulerødder, selleri og løg i stand. Lad løget være helt og skær de andre grøntsager i mindre stykker. Bind krydderbuketten sammen med bomuldsgarn, Kom alle grøntsager, krydderbuketten og peberkornene i gryden og lad spidsbrystet pochere (dvs. koge meget blidt) i ca. 2 1/2 time, til kødet er helt mørt.
3. Gør urterne til tilbehøret i stand og skær dem i mindre stykker. Tag kødet op og si suppen. Kog urterne møre i suppen. Skum suppen for fedt og brug den til saucen.

Peberrodssauce

1. Bag mel og fedtstof op, spæd med suppen fra spidsbrystet, tilsæt mælk og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber samt eddike og korender/sukker. Lad saucen koge et øjeblik.
2. Tag gryden af og tilsæt peberrod. Saucen må ikke koge efter at peberroden er tilsat, fordi peberrod mister sin smag og kraft ved kogning.
3. Skær spidsbrystet i skiver og server det med de ny kogte urter, peberrodssauce og kogte kartofler.