

Braiseret kalv m/ ratatoulle hvidløgsauce

1,2 kg. kalvefilet
6 stk. ch.løg
1 stk. fennikel
1 fl. mørk øl
½ l brun fond
5 kviste timian
1 stk. hel hvidløg
olie – salt – peber

1 stk. courgette
2 stk. rødløg
2 stk. peberfrugt
1 aubergine
½ dl. olivenolie
1 dl. hakkede krydderurter
Sauce:
2 stk. ch.løg
2 dl. mørk øl
1 bdt. persille
150 gr. smør
olie – salt – peber

Skær grove sener fra kødet.

Brun kødet af i lidt olie på en pande.

Rens løg og fennikel - skæres i kvarte og kommes i en bradepande.

Kom timian, hvidløg, øl og fond på.

Lad kødet braisere i ca. 1 time ved 150 o.

Tag hvidløget op og skær løget igennem.

Tryk de møre fed ud og sigt fonden.

Kom hvidløg i.

Sauce:

Pil og hak løgene fint - sautes af i olie.

Kom øl på - koges ned.

Tilsæt hvidløgsfonden - koges ned til ca. 3½ dl.

Lige inden serveringen blendes saucen med persille og smør.

Smages til med salt og peber.

Ratatoulle:

Rens grøntsagerne og skær dem i små tykke stave.

Steges af på en tør pande hver for sig.

Lægges i et ildfast fad.

Vendes med salt, olie og øl.

Lad det marinere i ca. ½ time.

Lunes i ovnen lige før serveringen.

Tag grøntsagerne op og vend dem med persille.