



OPSKRIFTER  
TIPS OG TRICKS

# Vinter menu



**KILDEGAARDEN • DANSK KØDKVÆG**

# Kødkvæg fra Kildegaarden



## Tips, Tricks og Opskrifter

I denne brochure har vi samlet vores gode vinteropskrifter samt masser af tips og tricks om, hvordan du får det bedste ud af kødet fra Kildegaarden.



Ud fra Gitte og Erik Skovsgaards klare overbevisning ”man kan smage på kødet, hvordan dyrene har haft det under opvæksten”, blev der opstillet en række målbevidste og kompromisløse krav til det kødkvæg, der skulle være ”Kildegaardens” varemærke. Historien om dette danske kvalitetskødkvæg fra ”Kildegaarden” tog sin begyndelse tilbage i 1990.

Krav baseret på en kærlighed til såvel dyrene, som den danske natur blev udmøntet til det anerkendte kvalitetsvaremærke, vi kender i dag. Der laves løbende grundig kontrol - ingen kæde er jo stærkere end det svageste led!

### Krav til Kildegaarden er bl.a.

- Kødkvæget græsser på natur- og græsarealer i den lyse del af året og lever hovedsageligt af saftigt grønt græs.
- I vinterperioden samt i dårligt vejr går kvæget primært i dybstrøelse i løsdriftsstalde.
- Kalvene følger deres mor og dier hos dem. Dyr fra ”Kildegaarden” malkes ikke.

### Krav til Kildegaarden er bl.a.

- Kødkvæget transporteres nænsomt til slagteriet i luftaffjedrede lastvogne både fra Kildegaarden og Kildegaarden's andre leverandører.
- Inspektion af kødkvæget inden og efter slagtingen.
- Følge kødet fra slagting til butik samt opmærkning efter hver enkelt butiks ønsker og krav.

### Krav til forhandlerne er bl.a.

- Faglig kompetence og renlighed
- Omsætningshastighed
- Kvalitetsindstilling

Brug denne opskriftsbog som inspiration til gode menuer med dansk kvalitets kødkvæg.

Læs meget mere om os på [www.kildegaarden.com](http://www.kildegaarden.com)





# Gryderet a la Kildegaarden

## med kartoffelbåde, selleripure og tranebærkompot

### Værd at vide:

Kødkvæget der sælges gennem Kildegaarden er primært racerne Limousine og Blonde d'Aquitaine. Racerne giver en rigtig god kød-kvalitet med en høj kødprocent og kødfylde. Samtidig opfylder de ønskerne til farve og fedtmarmorering.



### Ingredienser 4 personer:

800 g oksebov i tern 2x2 cm  
1 spsk smør  
2 store løg i både  
1 spsk paprika  
2 spsk mel  
3/4 l vand  
2 spsk tomatpure  
3 fed knust hvidløg  
evt. 1 knivspids kommen  
salt og peber

### Selleripure:

1 kg knoldselleri i tern  
1/2 citron i skiver  
1/2 dl letbrunet smør  
1 dl fløde  
salt og kværnet peber

### Tranebærkompot:

250 g tranebær  
100 g rørsukker  
2 små stænger kanel  
revet skal af 1 appelsin

### Tilbehør:

Kartoffelbåde eller kartoffelmos

### Tilberedning:

Varm smørret op i en gryde, sauter løgbådene uden at det bruner. Sauter kødet sammen med paprika til det er gyldent. Kom mel ved og rør lidt rundt i kødet. Kom vand og tomatpure ved og lad det simre i ca. 1 time til kødet er mørt. Smag til med knust hvidløg, kommen, salt og peber.

### Selleripure:

Kog selleristykkerne i vand med skiver af citron til de er møre.

Brun smørret.

Hæld vandet fra sellerien og mos med en stavblender med den brunede smør og fløde. Smag til med salt og peber inden servering.

### Tranebærkompot:

Kog tranebær med rørsukker, kanelstænger og appelsinskal ved svag varme i ca. 15 min.



# Pariserbøffer til hele familien



## Værd at vide:

Kildegaardens hakkede kød kommer fra ungt kødkvæg, der er max. 30 mdr. gamle. Det hakkede kød har meget mere smag og holder på kødsaften. Dermed vil du ikke opleve, det svinder på panden.

### Ingredienser 4 personer:

800 g hakket magert oksekød  
1 finthakket løg  
2 spsk finthakket kapers  
salt og peber  
smør til stegning

4 store stykker franskbrød i tykke skiver

Lola biondi salat el. anden grøn salat  
strimler af gulerødder

### Tilbehør:

150 g hakket syltet rødbede  
2 små finthakkede løg  
30 g revet peberrod  
100 g små kapers  
4 pasteuriserede æggeblommer

### Tilberedning:

Bland det hakkede kød med hakket løg, kapers, salt og kværnet peber.  
Form kødet til 4 store bøffer og hak dem på hver side til hakkebøf.  
Varm en stor - eller to små - pander op med lidt smør, og steg bøfferne på begge sider i ca. 3 min. til kødet er gennemstegt.

Kødet må endelig ikke blive for tørt.  
Rist brødet på toaster eller i ovn.

4 store tallerkener pyntes med salat og gulerod.

Læg brødet på tallerkenen og bøffen oven på, og pynt med løg, rødbeder og kapers.  
Æggeblomme og peberrod serveres separat.



# Mad til hele weekenden

## fredag aften

### Ingredienser 4 personer:

1 hel oksemørbrad  
100 g smør  
1 dl timianblade  
kværnet peber  
2 pk lufttørret bacon el. anden bacon af god kvalitet

### Rodfrugtrøsti:

150 g persillerod  
150 g gulerod  
500 g kartoffel  
olie til stegning, salt og peber

### Rødkålsalat:

1/2 rødkål i tynde strimler og 2 røde æbler

### Dressing:

2 stk stjerneanis og 1 dl appelsinsaft

### Rødvinsauce:

1 spsk smør  
3 skalotteløg i tynde både  
2 kviste timian  
2 fed hvidløg  
2 spsk balsamicoeddike el. rødvinseddike  
3 dl rødvin  
3 dl oksebouillon (kan købes færdiglavet)  
100 g koldt smør i tern, salt og peber

### Ristede jordskokker:

olivenolie  
500 g rengjorte jordskokker i mindre stykker  
2 fed hvidløg, knust eller i skiver  
seasalt

### Tilberedning:

Start med at afpudse mørbraden for sener.  
Varm ovnen op og brun mørbraden i ca. 15 min. ved 225 grader.  
Tag mørbraden ud og lad den afkøle lidt.  
Bland smør med timian og peber, og smør det på oversiden af mørbraden.  
Læg baconskiverne rundt om mørbraden.  
Læg mørbraden i et ovnfast fad og steg den ved 200 grader i ca. 20 min.  
Hvis man bruger stegetermometer skal temperaturen være ca. 58 grader.  
Lad stegen trække i min. 30 minutter inden udskæring - gerne længere.

### Rodfrugtrøsti:

Riv alle de skrællede rodfrugter groft. Pres så meget væde ud af dem som muligt.  
Vend det sammen med salt. Varm en pande op med olie og læg 4 klatter på panden og pres det sammen så det bliver fladt. Steg på begge sider til de er sprøde og gyldne.  
Kom dem over på en bageplade med bagepapir og giv dem lidt varme inden servering.

### Rødvinsauce:

Varm en gryde op med smør og sauter skalotteløg, timian og hvidløg til de er gyldne.  
Kom eddike ved og lad det bruse godt op, så forsvinder eddikedriften.  
Kom rødvin ved og lad det hele småkoge i ca 15 min.  
Kom oksebouillon ved og lad det koge yderligere i 30 min. Sigt saucen og hold den varm.  
Pisk det kolde smør i saucen lidt efter lidt og smag til med salt og peber.

### Ristede jordskokker:

Varm en pande op med olie og rist jordskokkerne til de er gyldne og møre.  
Smages til med hvidløg og salt.

### Rødkålssalat:

Bland den fintsnittede rødkål med æblebåde, lun dressingen og vend den over.  
Server på fad skiver af mørbrad med rodfrugtrøsti og ristede jordskokker.  
Hertil serveres rødkålssalat og rødvinsauce.





# Mad til hele weekenden

## Lørdag frokost

### Ingredienser 4 personer:

12 tynde skiver stegt oksemørbrad

### Asiatisk Salat:

100 g sukkerærter i tynde skiver

1 pk minimajs i halve

1 bdt forårsløg i skrå skiver

2 store gulerødder i stave

røbedespiser eller lucernespirer

1 bdt friske koriander

### Dressing:

3 spsk soya

3 spsk honning

1 tsk finthakket rød chilli

1 spsk fint revet ingefær

1 fed knust hvidløg

### Tilberedning:

Lav et stort fad med skiver af oksemørbrad eller anret resten af stegen på et skærebæret.

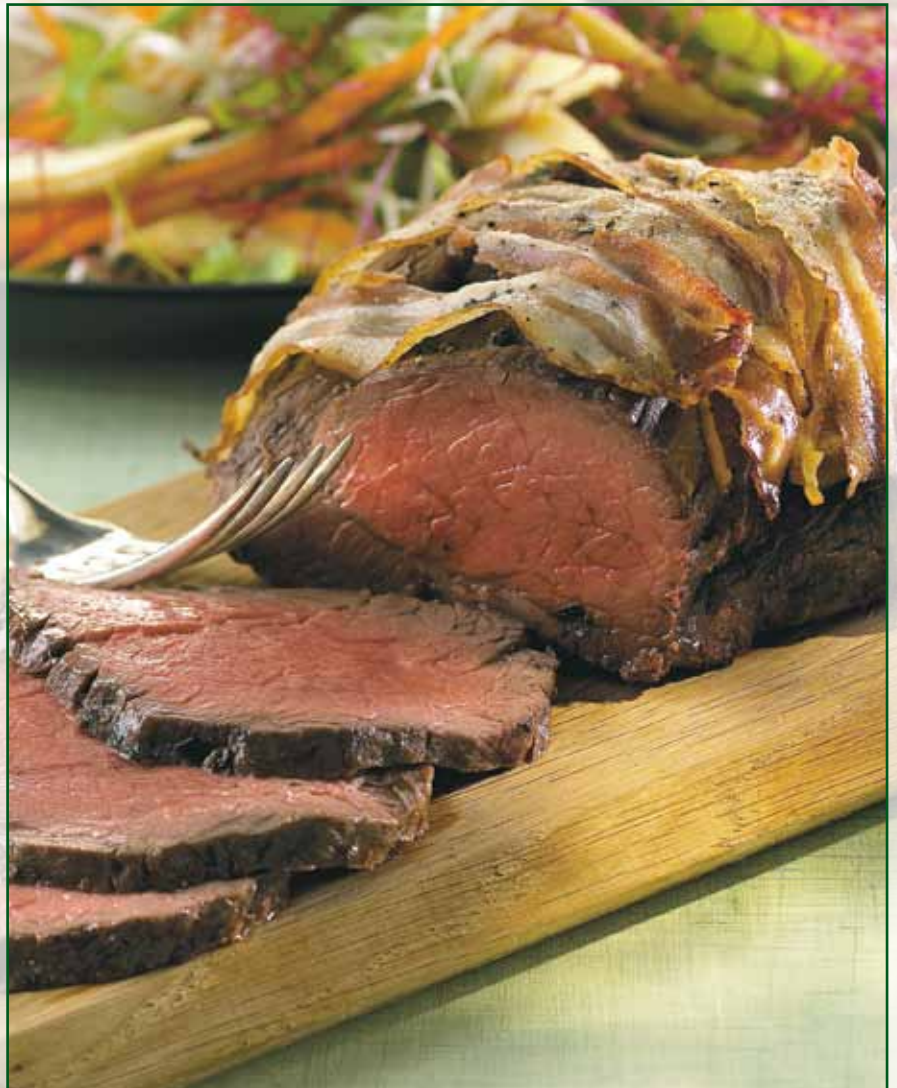
Bland ingredienserne til dressingen sammen.

Vend alle grønsager sammen i en skål

Vend forsigtigt dressing i grønsagsblandingen og top den op på kødskiverne.

Drys med hakkede koriander inden servering.

Servér med groft rugbrød.



# Mad til hele weekenden

Søndag aften



## Ingredienser: (4 personer)

Olivenolie til stegning  
500 g kartofler, skrælet, i store tern  
300 g gulerødder, skrælet, i tern  
300 g pastinak skrælet, i tern  
200 g sweet potatoes i store tern  
3 små rødløg i store både  
400 g stegt oksemørbrad i tern

Friskhakkede krydderurter:  
lidt løvstikke  
bredbladet persille  
purløg  
timian

Tilbehør:  
Äioli og syltede agurker

## Tilberedning:

Varm en stor pande op med olivenolie.  
Rist kartofler i ca. 8 min. til de er let gyldne.  
Kom de øvrige grøntsager i - vend undervejs.  
Steg til alt er mørt.

Smag til med groftkværnet peber og seasalt.  
Vend oksemørbradtern i.  
Steg videre til det er varmt.

Drys med friskhakkede krydderurter.  
Server med Äioli og syltede agurker.

# Kødkvægsculotte med rødøg



## Ingredienser 4 personer:

1 kødkvægsculotte ca. 2 kg  
eller evt. kødkvægscuvette 1-1,2 kg  
groft salt

2 spsk olivenolie  
450 g nippet grønkål uden stilk  
100 g østershatte i mindre stykker  
salt og peber

## Glaserede rødøg:

500 g rødøg i både  
1/2 dl balsamico, mørk  
1 dl rørsukker  
1 dl tørrede tranebær

## Tilbehør:

Ovnbagte kartofler eller rodfrugter.

## Tilberedning:

Tør kødet og rids fedtet.

Læg culotten i et ovnfast fad, og stil den i en forvarmet ovn ved 225 grader i ca. 15 minutter. Drys salt og peber på stegen og sænk temperaturen til 200 grader; steg videre i ca. 30 min. Brug evt. et stegetermometer. Stegen skal måles det tykkeste sted, og være ca. 58 grader. Lad stegen hvile i ca. 20 minutter - gerne længere - med folie og et viskestykke over.

## Grønkål:

Grønkålen skylles og slynges i en salatslynge eller et viskestykke.

Varm en sautepande op med lidt olivenolie.

Rist østershattene på den varme pande til de er gyldne.

Tag dem af panden.

Rist kålen på den varme pande i et par minutter, krydr med salt og peber og vend de ristede østershatte i.

Servér grønkålen og rødøg med skiver af culotte og ovnbagte kartofler eller rodfrugter.

## Glaserede rødøg:

Kom rødøg, balsamico og sukker i en skål og fordel det.

Kom rødøgene i et ovnfast fad og sæt dem i den 200 gr. varme ovn i ca. 20 minutter mens stegen hviler.

Drys de tørrede tranebær over rødøgene de sidste 5 minutter af tiden.

## Tips og Tricks:

Lad altid oksekød hvile i folie med klæde over inden udskæringen. Det giver en saftigere og mere ensfarvet kvalitet.

Vi anbefaler, at store stykker hviler lige så lang tid, som det steger - og bøffer 2-3 min.



# Kildegaardens Spidsbryst

## med peberrodssauce og rucola

### Ingredienser 4 personer:

1,5 kg fersk eller saltet spidsbryst af kødkvæg  
1,5 liter oksebouillon  
suppevisk (timian, porrer, løg og evt. rodfrugt)

### Peberrodssauce:

30 g smør  
2 spsk mel  
ca. 1 liter bouillon  
2 spsk revet peberrod  
salt og peber  
1 dl piskefløde

### Garniture til sauce:

400 g gulerødder i skiver på skrå  
400 g selleri i mindre stykker

### Aspargeskartofler:

1 spsk smør  
750 g kogte pillede aspargeskartofler  
1 dl hakket persille  
salt og peber

### Tilberedning:

Kog spidsbrystet i oksebouillon sammen med suppevisken i ca. 1,5 time. Suppen skal skummes indimellem.  
Kog grøntsagerne i letsaltet vand til de stadig har lidt bid.  
Læg grøntsagerne i koldt vand indtil de skal i saucen.

### Peberrodssauce:

Kom smør i en gryde og lad det bruse lidt op. Tilsæt mel og rør det sammen.  
Hæld lidt varm oksebouillon i saucen lidt af gangen og pisk det godt sammen.  
Fortsæt til saucen har en passende konsistens.  
Hæld fløden i og smag til med revet peberrod, salt og peber.  
Kom de kogte grøntsager i.

Rist aspargeskartofler i smør på en pande.

Krydr med salt og peber og drys med hakket persille.

Det varme kød tages op af den resterende fond og skæres i passende skiver.

Servér sammen med peberrodssauce og ristede kartofler.

## Tips:

### HØJREB

Steges hel eller udskæres til cote de boeuf. Fileten, som er det reelle kød uden fedt, steges som helsteg, oksefilet (roast beef) eller skæres i skiver til bøffer. Højreb er velegnet til engelsk bøv.

### TYNDSTEG

Kan steges hel som oksesteg, eller skæres i skiver til T-bone steak eller Porterhouse steak.  
Fileten med fedtkant skæres til entrecote.

### MØRBRAD

Steges hel, evt. indbagt. Velegnet til bøffer. Anvendes til tournedos, chautaubriand og stroganoff.

### INDERLÅR OG KLUMP

Kan bruges til minutbøv, stroganoff, benløse fugle og andre gryderetter.

### TYKSTEG

Kan anvendes til hel steg eller udskåret til bøffer.  
Rigtig god til fondue.

### YDERLÅR

Kødet har en grov struktur og derfor bruges det primært i tynde skiver til f.eks. bankekød, benløse fugle eller sammenkogte retter.

### CULOTTE OG CUVETTE

Steges hel i ovnen eller på grill.  
Cuvetten er også velegnet til kogning.





# KILDEGAARDEN

Visborgvej 46 • 9560 Hadsund  
Tlf.: 98 57 44 01 • 40 57 44 01  
info@kildegarden.com

[www.kildegarden.com](http://www.kildegarden.com)