



Danish Crown
PROFESSIONAL

DET GEMTE GULD

Okse- og kalvekæber indtager tallerkenen




Danish Crown
PROFESSIONAL

Danish Crowns historie begynder for næsten 140 år siden med en folk driftige bønder og en tro på fællesskab.
I dag er vi en af verdens største aktører inden for moderne kødproduktion.
Vi har kunder over hele kloden, både private og professionelle.
Vi stiller høje krav til alle led i processen fra gård til gaffel.
Vi insisterer på at servere velsmag med tidssvarende omtanke.

Det betyder, vi sætter en ære i at smage og opdage.
I at udvikle og udforske. I at raffinere og eksperimentere i jagten på nye måder at nå de største madoplevelser, mens vi værner om vores natur.



KÆBEKØD ER VÆRD AT VENTE PÅ, MILDEST TALT

Arbejder du professionelt med madproduktion, kender du nok de fleste udskæringer til fingerspidserne. Alligevel har du måske glemt okse- og kalvekæberne? Gemt bag gummerne i kvægets kind ligger de buttede kæbemuskler, også kaldet klumper. De kan være svære at skaffe og får derfor ikke megen opmærksomhed. Men hånden på madhertet: Det er en fejl!

INDKOG AF ALT DET BEDSTE

Kalve- og oksekæberne er nemlig en yderst delikat spise. Smagen er skøn og fyldig, og hvis du tilbereder kæberne med bare en smule tålmodighed, er resultatet mørt som smør!

Takket være indholdet af bindevæv og fedt har kæbekødet en unik struktur, der under tilberedning udvikler sig til den skønneste smag. Det egner sig særligt godt til gryde- og simreretter, og vi har derfor lavet et indkog af det bedste til dig med inspiration i det sydeuropæiske køkken.

Glæd dig til at opdage eller genopdage kæbekødet som hovedrollen i en række klassikere.

Velkomme!





”BOEUF BOURGUIGNON”

Nyfortolkning af en fransk klassiker

Hvordan får man mest muligt ud af kæbekødet? Det oplagte valg er at braisere i vin. Det kan både være rød og hvid, men som tommelfingerregel klæder de lyse og lette vine kalvekæberne bedst.

En sikker vej er at vælge de klassiske ingredienser som gulerod, bladselleri, løg og hvidløg til braiseringen.

Når kæberne er møre, kan du tage dem op sammen med suppeurterne og reducere kogelagen, inden du pisker smør i.

Tip: Pas på med at reducere suppen for langt ned! Der er meget gelatine i kæberne, og den vil sætte sig ret kraftigt. Det kan gøre det svært at indarbejde smørret

UNDGÅ KØDSPILD!

Danish Crowns kæbekød stammer fra okser og kalve opdrættet i Norden. Den store mælkeproduktion giver en rigelig forsyning af okse- og kalvekød, herunder af kæber. I tidernes morgen spiste vi mennesker alt på dyret. Men i moderne tid er vi blevet vanedyr, og flere smagfulde udskæringer er gledet ud af repertoire. La' os få kæberne tilbage på bordet!





ET NORDISK TWIST

Kalvekæber i æblemost

Kalvekæber har en smule kortere tilberedningstid end oksekæber. Ønsker du at forkorte tilberedningen yderligere, kan du trimme den yderste hårde hinde af og skære kødet i mindre stykker. På den måde får du mere reelt kød ud af kæben, og kan strække den lidt længere, da du kan supplere op med grønt.

Giv retten et nordisk twist, og braisér i æblemost. Det giver en skøn sødme og dybde i saucen. Kalven er mindre dominerende i smag end oxen, hvorfor æblesmagen får mere plads. Supplér med fennikel og fennikelfrø samt evt. lidt anis.

Tip:

Et alternativ til den søde æblemost kan være æblecider eller hvidvin



GASTRONOMISK FRONTLØBER

Danmark har markeret sig som en gastronomisk frontløber. Med et særligt fokus på sæsonaktuelle råvarer, enkelhed og bæredygtighed har danske restauranter vundet international hæder. Dansk gastronomi står i dag som et symbol på råvarekvalitet og -innovation og tiltrækker madentusiaster fra hele verden.



Danmark har 31 Michelin-restauranter, der tilsammen har modtaget hele 44 stjerner. Det giver Danmark en topplacering blandt de lande med flest Michelin-restauranter per indbygger!

SMAG FOR SUCCES

Gastronomisk succes stiller krav til både opdræt, slagtning og produktion af kød. Danish Crowns tradition for omhyggelig og ansvarlig fødevarerproduktion sikrer, at vi kan levere produkter, der lever op til de strengeste krav. Fra både kokke og forbrugere verden over. Kæbekødet fra okse og kalv er ingen undtagelse; en førsteklases råvare til gastronomiske kreationer.





HOLA CROQUETAS

En spansk delikatesse møder dansk kalv

Som en lille snack eller tapasservering er disse kroketter en magisk mundfuld.
De er tilmed ret nemme at lave:

1. Kog kalvekæber møre med smags-
givere som gulerod, porre, løg og
hvidløg samt urter som rosmarin,
laurbær og timian.

2. Pluk de møre kæber og rør med
en smule af suppen fra kogningen.
Lad dem køle helt ned.

3. Form nu det trukne, afkølede kød
til små kugler på størrelse
med golfbolde.

4. Panér i mel, så æg og til sidst
panko, inden du dybsteger.

5. Servér på en bund af finthakket
ratatouille eller top med
friskrørt aioli.

Tip: Tiden kan forkortes, hvis du
anvender en trykkoger, hvilket i
øvrigt også giver en klarere suppe.

Den overskydende suppe (fra trin 1)
gør sig godt som udgangspunkt for
saucer grundet det høje
gelatineindhold.

Kroketterne har den fordel, at du
kan fryse dem ned direkte efter
panering. Når du har brug for en
hurtig snackservering, kan du
dybstege dem direkte fra frost.





ITALIEN KALDER

Ragù di pappardelle

I en klassisk ragu kan du virkelig få det fulde udbytte af kæbernes store smag. Her er kæberne brunet af hele og dernæst suppleret med den klassiske soffritto – gulerod, bladselleri, løg og hvidløg i fine tern. Herefter er tilsat rødvin og en smule tomat, hvorefter retten har fået lov at simre helt ned.

Når kæberne er så møre, at du kan pille dem fra hinanden med en grydeske, kan du også nemt fjerne den yderste hinde. Denne kan være svær at koge ud og er klart nemmest at

fjerne hinderne til slut. På den måde går der hverken kød eller smag til spilde. Den store mængde bindevæv i kødet gør, at du får en ragu med en mere fyldig smag og mundfølelse. Laver du din ragu på en for mager og mør udskæring, kan resultatet blive tørt og mindre kraftfuldt ved den lange tilberedning.

Forvent at oksekæberne skal braisere minimum 3-4 timer. Tilbereder du i ovnen, må de gerne få natten over ved lave grader.

Husk!

1.

Du kan stort set bruge kæbekødet
i alle klassiske simreretter.

Bare husk, de skal have lidt
længere end de fleste udskæringer.

Til gengæld er resultatet også
utroligt godt, mørt og velsmagende.



2.

Det meste tilbehør passer til
simreretter med kæbekød.

Prøv fx pasta, mos i alle
afskygninger eller polenta.



3.

Kæber er gode at supplere
med, hvis du laver retter med
et lidt (for) magert stykke og
gerne vil have intensitet
og gelatineniveau en
smule op.



Danish Crown
PROFESSIONAL

BESTIL HER!



OKSEKØBER

Varenummer: 67253200
Vægt: Ca. 20 kg (4 poser)
Vakuumpakket

❄ Frost



OKSEKØBER

Varenummer: 67253210
Vægt: Ca. 6 kg (6 poser)
Pakket i 1 kg pose

❄ Frost



KALVEKØBER

Varenummer: 67903211
Vægt: Ca. 20 kg (4 poser)
Vakuumpakket

❄ Frost



KALVEKØBER

Varenummer: 67903201
Vægt: Ca. 6 kg (6 poser)
Pakket i 1 kg pose

❄ Frost

Få mere inspiration på www.danishcrownprofessional.com