

## Carpaccio

Carpaccio er en af de klassiske, italienske forretter af marineret, rå oksekød med frisk parmesan, som er kommet på mode i de seneste år. Desværre er den færdige, vacumpakkede carpaccio fra supermarkedets køledisk lige så spændende som vådt bølgepap, så det er lang bedre at bestille kødet ved slagteren og skære det ud selv. Der er mest smag i oksefilet, men mørbrad er mørere og nemmere at banke ud.

50–75 gram per person, oksefilet i papirtynde skiver  
saft af citron  
salt, friskkværnet peber  
olivenolie  
rucolasalat  
frisk høvlet parmesan

Det er nemmere at skære kødet ud i tynde skiver, hvis kødet lægges i fryseren i et par timer. Man kan med håndroden banke kødet tyndere efter det er skåret ud, hvis det kniber med at få skiverne tynde nok med kniven. Fordel kødskiverne på store tallerkner.

Rør en marinade af citron og olivenolie (1 del citronsaft til en 2 dele olie) og dryp det over kødet. Drys med salt og peber. Pynt med parmesan og rucola. Retten skal marinere ca. 15 min. Hvis man vil ofre lidt ekstra, kan man bruge trøffelolie i stedet for eller sammen med olivenolien. Carpaccio smager bedst - og af mest - ved stuetemperatur.

Så kan man ellers gå på opdagelse med andre kombinationer til kødet, f.eks. basilikumblade, tynde skiver af friske champignon, artiskokhjerter, tynde skiver af fennikel eller hvad med varm smeltet Gorgonzola ost og sprøde valnødder.

Carpaccio blev opfundet på Harry's Bar i Venedig i 1950 af ejeren Giuseppe Cipriani. Retten er opkaldt efter den venetianske renæssance-maler Vittore Carpaccio, som var kendt for at bruge skarpe røde farver i sine malerier.

I 1950 var der en stor Carpaccio udstilling i Venedig, og retten skyldes grevinde Amalia Nani Mocenigo - en af stamgæsterne på Harry's Bar. Hendes læge havde nemlig forbudt hende at spise stegt kød.

Men i Harry's Bar bruges ikke olie/citron marinaden, men en speciel mayonnaise sauce, og der kan man ikke finde på at fryse kødet først.

Ligesom i ovenstående lægges papirtynde skiver af oksefilet på tallerkener, krydres med salt og sættes på køl i 5 minutter.

### Harry's Carpaccio Sauce

200 hjemmelavet mayonnaise  
1 -2 tsk. Worcestershire sauce,  
1 tsk. friskpresset citronsaft  
2 - 3 tsk. sødmælk  
salt og friskhakket hvidt peber

Bland mayonnaise, citronsaft og Worcestershire sauce. Tilsæt så meget mælk, at du får en lind dressing, der lige kan hænge fast på en ske. Smag dressingen til med salt, peber, citronsaft og

Worcestershire sauce efter smag og behov. Hold saucen afkølet i køleskabet til den skal bruges. Saucen dryppes over kødet lige inden serveringen.

Hvis man savner den ”stegte” smag, så prøv f.eks. Paul Cunninghams (ham med ”The Paul” i Tivoli) opskrift fra hans seneste kogebog ”Incognito Royale – Maskulin mad”.

Håndskåret oksecarpaccio:

500 g oksemørbrad, trimmet  
1 spsk. snittet estragon  
1 spsk. snittet persille  
1 spsk. snittet mynte  
lagret parmesan  
1 citron  
olivenolie

Oksemørbraden steges eller grilles ved høj varme, så overfladen er næsten sort. Drysses med salt, dryppes med olivenolie, rulles i krydderurter og svøbes i film. Stilles på køl i minimum 2 timer. Skæres i ½ cm. tykke skiver, som drysses med havsalt og parmesan. Dryp med olivenolie og citron. Paul serverer med syltede svampe.

Navnet carpaccio bruges nu også om andre fødevarer som er skåret tynd ud og let marineret. Her er opskriften på

Laksecarpaccio  
(Limemarineret laks)

Tynde skiver af rå laks  
(sørg for at laksen har været frosset et døgn, så undgår man mavepine, hvis der skulle være parasitter i fisken)  
sukker  
salt, peber  
limesaft  
(det er nemmere at få saften ud af limefrugten, hvis man ruller den lidt mellem håndflade og bordplade eller giver den 30 sek. i mikrobølgeovnen, inden man presser den).  
olivenolie  
dild

Tynde skiver af laks fordeles på store tallerkener. Laksen kryddres med et par nip lige dele sukker og salt og gives et vrid med peberkværnen. Lad den hvile på køl i en halv times tid. Lav en dressing af 1 del limesaft til 2 dele olie, og smør det på laksen 15-20 minutter før den skal serveres. Pynt med dildspidser og server godt brød til.



Er man mere til det vegetariske kan man lave en Rødbede carpaccio

400 g rødbeder  
Hindbæreddike (eller anden vineddike)  
God olivenolie  
Groft salt  
Peber  
Parmesan i flager  
Rucola

Vask og kog rødbederne i saltet vand til de er møre. Alt efter størrelse skal de koge i ca. 30 min. Skyl dem herefter under koldt vand og smut skallen af. Med en skarp kniv skæres rødbederne i tynde skiver, som fordeles ud over en tallerken i et lag. Bland en dressing af hindbæreddike, olivenolie, peber og groft salt. Pensel dressingen på rødbederne og drys parmesan ovenpå. Rødbederne er ret søde og der skal lidt bittert modspil til, så pynt med rucola. Alternativt kan man bruge brøndkarse eller lidt friskrevet peberrod.

Hindbær og rødbede sammen er en forunderlig vellykket smagskombination, men hvis man ikke kan skaffe hindbæreddike, så brug en lys balsamico eller en anden god vineddike. Hindbæreddike kan man selv nemt lave når det er sæson. Dæk nogle friske hindbær med eddike og lad det trække til eddiken har taget smag af hindbærrene. Sigt hindbærrene fra og hæld eddiken på flaske.

Hvad skal man drikke til?

Ja, det rå kød kalder jo på en solid rødvin, og der er nok at vælge imellem. Specielt i de oversøiske vine er der stort udvalg til fornuftige priser.

Laksen skal, som andre fede fisk, have en hvidvin med smag og "bund" i. Et let Riesling vil falde igennem, så vælg en Chardonnay eller hvis der skal spenderes en Mersault.

Rødbeden er vanskeligere, men en tør rosévin kunne passe. Og hvis det er sommer og sol på terrassen, så vil den tørre rosévin kunne gå til alle retterne.

*Køkkenskriveren*