

IRMAS LIMOUSINE

-KØD MED SMAG & DYREVELFÆRD

INSPIRATION
til aftens-
maden

Irma

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE





VIDSTE DU...

Kød fra dyr, der har spist meget græs, har en mørkere farve end kød fra dyr, der ikke har spist græs.

IRMAS LIMOUSINE

I Irma giver vi dig mulighed for at smage på Limousine kalvekød. Irmas Limousine kalvekød er lyst, let og fedtfattigt.

Limousine kødkvæg stammer fra Frankrig og er i dag den største kødkvægsrace i Danmark. Kendt for unik kødkvalitet, hvor farven er lys, og kødet er mørt med en mindre fedtmarmorering. Irma har ført limousine kalvekød siden 1996.

Læs om dyrenes opvækst og få inspiration til tilberedning af det lækre kød med en af opskrifterne fra denne brochure.

God læselyst og bon appetit!



IRMAS LIMOUSINE

– MAGERT, MØRT OG SMAGFULDT

Limousinekød er fedtfattigt og forholdsvis lyst. Det har en meget fin struktur med ganske korte kødfibre, hvilket gør det exceptionelt mørt. Limousinekødet skal stege relativt kort tid, hvilket gør det hurtigt og nemt at tilberede. Kødet har en særdeles god volumen og smagen er meget fin, saftig og rummelig.

Det gyldenbrune Limousinekvæg stammer oprindeligt fra Frankrig og er i dag Danmarks mest populære og udbredte kødkvægsrace. Dyrene er kendt for en særdeles god slagtekvalitet og klassificeres generelt højt af de professionelle kødekspertter.

Irmás Limousine kalve bliver slagtet i alderen 8-12 måneder. Efter slagtning modner kødet i minimum 12 dage. Kødet fremstår altid magert, mørt og saftigt.

VIDSTE DU...

At kalvene
går de første
5 måneder
sammen med
koen.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



RACE, ALDER & KØN

Jo yngre dyrene er, des finere og lysere vil kødet umiddelbart være. Årsagen er, at kvægets muskler ændrer sig med alderen, og strukturen i kødet bliver efterhånden grovere med alderen.

Der er altså forskel på kødet, afhængig af om det er fra en ungtyr, stud eller kvie eller fra en moden ko. Som hovedregel vil kød fra kvier og stude være mere fedtmarmoreret og have mere ydre fedt end kød fra ungtyre, der vil have tendens til at være mere fedtfattigt. Kalvekød vil være finere i strukturen, og kød fra køer vil som udgangspunkt have kraftigere smag.

VIDSTE DU...

Både magert, fint kød og kød med en god fedtmarmorering kan blive til lækre, møre bøffer.

MARMORERING & STRUKTUR

Kødets struktur og fedtmarmorering har betydning for kødets mørhed, saftighed og smag. Hvad angår kødets struktur, gælder det, at jo finere strukturen er, des nemmere vil det være at skære i det og bide det over, og dermed vil kødet opleves som mere mørt.

Fedtmarmoreringen bidrager til mørheden på en anden måde. Fedtet ligger i små lommer inde i musklerne og altså ikke som et synligt lag udenpå kødet, og når bøffen steges, smelter det, og dermed opleves kødet som mørt og saftigt. De to forskellige "mørheds-funktioner" er forklaringen på, at både kød fra racer med magert og fint kød og kød fra racer med en god fedtmarmorering kan ende som lækre, møre bøffer på din middags-tallerken.





NATUREN

Den gode smag i en bøf er resultatet af et helt liv. Det betyder noget, at dyret har haft en god og sund opvækst, og mange mener også, det kan smages. Alt Irmas Limousine kalvekød er opdrættet i den danske natur. Hvad end dyrene vokser op på den flade midtjyske lynghede, vestkystens strandenge eller østkystens bløde bakker, så sætter opvæksten sine spor i kødet.

Kød fra dyr, der har spist meget græs, har en mørkere farve end kød fra dyr, der ikke har spist græs. Måske gør det også en forskel, om kvæget spiser sig mæt i eng-rapgræs og dunbirk, tilsat lidt bellis, eller om foderet er sammensat af fløjlsgræs med kløverarter, hirsestar og rølliker.

VIDSTE DU...

Alle landmænd, som opdrætter Limousine kalv, skal godkendes af Dyrenes Beskyttelse.

**ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE**



DYRE- VELFÆRD

For mange er etik en vigtig del af kvaliteten ved et lækkert stykke kød. Derfor skal alle opdrættere af Irmas Limousine godkendes af Dyrenes Beskyttelse og leve op til en række specifikke regler. F.eks. skal kvæget i sommerhalvåret gå på græs, kalvene skal gå hos moderen i minimum fem måneder, og dyrene skal altid gå frit.

Mange af Limousine kalvene anvendes desuden til naturpleje, dvs. kvæget afgræsser arealer, som er udpeget af myndighederne som officielt beskyttet for at sikre dyre- og planteliv i området. På den måde sikrer man på en naturlig måde, at arealerne ikke gror til i græs og krat, og samtidig får kvæget en god, naturlig og sund opvækst.

CUVETTE

stegt med øl & rodfrugter



Til 2-4 personer

1 cuvette
2 fed hvidløg
2 timiankviste
Salt, peber
1 dl Fur Ale
6 enebær
3 gulerødder
2-3 persillerødder
2-3 pastinakker
4 jordskokker
Hakket persille

Tilbehør: groft brød

Brun kødet på panden og krydr med knust hvidløg, timianblade, salt og peber. Læg cuvetten i et ovnfast fad og hæld øllet over.

Tilsæt enebær samt skrællede rodfrugter skåret i mindre stykker. Steg cuvetten ved 180°C i ca. 30 min. Lad den hvile 10 min. Hæld skyen fra og steg rodfrugterne i endnu 10 min. Skum fedtet fra skyen og kog den ind til det halve.

Skær kødet i tynde skiver og servér med ølsky og bagte rodfrugter drysset med persille.



TIP

Servér resten af kødet koldt i tynde skiver med groft rugbrød og en grov remoulade af bagte rodfrugter der hakkes groft og blandes med et par hakkede drueagurker, en anelse karry samt lidt græsk yoghurt.

PARISERBURGER

med **sprød salat** & **syltede pickles**



Til 4 personer

500 g hakket oksekød
3 spsk kapers
1 dl finthakkede syltede rødbeder
1 tsk groft salt
Friskkværnet peber
1 past. æggeblomme (ca. 1 spsk)
25 g smør

4 store burgerboller (ca. 325 g)
1 dl grov sennepspickles
blandede babysalatblade (ca. 100 g)
½ agurk i skrå skiver (ca. 175 g)
3 skalotteløg i tynde skiver (ca. 75 g)

Rør kødet med kapers, rødbeder, salt, peber og æggeblomme. Form farsen til 4 store, flade bøffer – på størrelse med en burgerbolle. Lad smørret blive gyldent i en stor pande. Steg bøfferne ved kraftig varme, ca. 3 min. på hver side - hvis bøfferne ønskes gennemstegt, skal de steges et par min. ekstra.

Flæk burgerbollerne og rist dem på begge sider. Smør den del af bollerne der skal bruges som låg med pickles. Læg en bøf på hver af de sprøde bunde. Fordel salat, agurkeskiver og løgringe på bøfferne - og tilsidst et låg.

VIDSTE DU...

Det fine og fedtfattige Limousinekød kræver kortere stegetid og lavere temperatur.

GRILLEDE BØFFER

med 2 slags ærter

4 personer

4 bøffer af oksefilet

Salt og peber

1 dl cremefraiche 38%

2 hakkede skalotteløg

1 bundt fintskåret purløg

½ bundt hakket persille

½ bundt hakket estragon

250 g sukkerærter i halve

250 g friske ærter (evt. frosne)

25 g smør

Olivenolie

Salt og peber

Pynt: bredbladet persille

Rør cremefraichen med løg og krydderurter – tilsæt evt. lidt vand hvis cremen er for tyk. Lad cremen hvile til resten af retten er klar.

Kog ærter og sukkerærter i letsaltet vand i ca. 2 min. og kom dem derefter i isvand. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt olien og vend de afdryppede ærter godt rundt i det varme fedtstof. Smag til med salt og peber.

Drys bøfferne med salt og peber og grill dem 2-3 min. på hver side. Anret ærter og bøffer på tallerkener sammen med krydderurtecremen.

Obs: En anden mulighed er mørbrad. Skær 800 g mørbrad i 4 bøffer og drys dem med salt og peber. Grill bøfferne på en hed grillpande, ca. 3 min. på hver side. Steg dem færdige i ovnen i ca. 6 min. ved 160°C. Lad kødet hvile i ca. 10 min. inden serveringen.





Irma
www.Irma.dk