

## Kalvesylte

### Til 12-15 personer

#### Ingredienser

1 terrinform på ca. 2 1/2 l  
 1 kalveskank med ben, ca. 2 1/2 kg  
 1 tsk salt  
 1 l hvedeøl  
 150 g selleri  
 150 g persillerod  
 3 løg  
 5 fed hvidløg  
 1 lille bundt timian  
 4 laurbærblade, gerne friske  
 1 sprængt kalvetunge, ca. 1-1 1/2 kg  
 1 spsk hel sort peber  
 1 1/2 dl persille eller skovmærke, finhakket  
 8 blade husblas, udblødt i koldt vand.

#### Pæresennep

3-4 modne pærer, gerne Doyenne eller Clara Friis  
 5 spsk æbleeddike  
 5 spsk sukker  
 3 spsk Coleman's sennepspulver  
 Saft af 1/2 citron  
 Et nip salt.

#### Tilbehør

Sodt surdejsrugbrød  
 Smør  
 Karse  
 Skalotteløg i tynde ringe

#### Fremgangsmåde

Læg skanken i en gryde, hæld vand over til det akkurat dækker. Kog op og skru ned for varmen, når vandet koger.

Skum af og tilsæt 1 tsk salt. Fjern skummet fortløbende til, der ikke længere dannes skum.

Tilsæt øl, selleri, persillerod, løg, hvidløg, timian og laurbærblade. Kog skanken ved svag varme i ca. 3 1/2-4 timer, til den er helt mør. Imens sættes kalvetungen over i en gryde med koldt vand, der dækker. Kog op og skum af og læg løg, sort peber og laurbærblade ved. Kalvetungen skal koge ca. 2 1/2 time til den er mør, dog uden at den falder fra hinanden. Pil hinden af tungen, og skær det snaskede fedt ved tungeroden fra. Skær nu tungen i aflange tykke strimler på 2 x 2 cm.

Tag skanken op, når den er mør. Køl lidt af og pluk den i grove stykker. Sigt kalvebouillon og kog ind, til der kun er 5 dl tilbage. Kom nu skovmærke eller persille i og lad det koge i 2 sekunder.

Tag bouillon af varmen og tilsæt den udblødt husblas. Læg de plukkede kalvestykker skiftevis med tungestrimlerne i en terrinform beklædt med film. Hæld til sidst lagen over og lad den sive ned mellem kødet.

Tag fat om terrinen og bank bunden et par gange ned i bordet for at sikre, at der ikke er nogen luftlommer. Sæt terrinen på køl natten over.

#### Pæresennep

Skræl pærerne, skær dem i kvarte og skær kernehuset væk. Del pærerne i mindre stykker og put dem i en gryde med sukker, eddike, sennepspulver, salt og citronsaft. Kog i ca. 20-25 min. til pærerne er kogt ud. Tag gryden af bluset.

Slå senneppen igennem med et piskeris, så det får en moset konsistens og kom den på skoldede glas. Holder sig et halvt års tid på køl.

#### Serivering

Skær sylten i 1 1/2 cm tykke skiver og spis den på brød med smør, pæresennep, karse og løgringe

