

Lam fra Halling-skarvet

(til 4 personer)

- Langtidsstekt lammecarrè ■ Parmasanpoteter ■ Stekt sopp
- Gulrotpurè ■ Timianskum ■ Rødvinsjy



INNKJØPSLISTE:

1-1,5 kg lammecarrè	6 stk østersopp	1 hvitløk
2 stk gulrot	6 stk shitake sopp	3 dl fløte
12 stk små mandelpoteter	1 potte fersk timian	1 pakke meierismør
3 stk portabello sopp	1 potte fersk rosmarin	150 gram parmasan

Start med kjøttet. La det ligge i romtemperatur en time før steking. Lag tynne snitt på skinnsiden. Gni begge sider inn med salt og nykvernet pepper. Brun det på en stekepanne på kraftig varme. Få fin stekeflate på alle sider. Ha det på en plate med aluminiumsfolie. Ha 2 ss smør i pannen som du stekte kjøttet, tilsett 2 fedd hvitløk, 2 kvaster fersk rosmarin og litt fersk timian. Fres dette i pannen og hell dette over kjøttet. Sett i ovnen på 60 grader i 2- 2,5 timer. Skjær kjøttet i serveringsstykker rett før servering (kjøttet kan stekes kortere tid på høyere varme, men for å få optimalt resultat anbefaler jeg langtidssteking)

PARMASANPOTETER: Rasp opp parmasan. Lag klar en bakeplate med bakepapir. Fordel parmasan i små sirkler på platen. Ha i ovnen på 200 grader. Ha parmasanchipen i ovnen til de er gyldne. Lag deretter potetmos. Kok potetene møre- sil av mesteparten av kokevannet. Mos dem og tilsett 2 ss smør. Tilsett fløte til du får en myk og luftig potetmos. Ha i resten av parmasanen du raspet. Smak til med salt og pepper. Ha potetmosen i en sprøytepose rett før servering og anrett som på bildet- lagvis potetmos og parmasanchips.

GULROTPURÈ: Gulrøttene kokes møre. Mos og smak til med smør, salt og pepper.

TIMIANSKUM: 3 dl kyllingkraft(event buljong) reduseres til 2 dl sammene med noen kvaster fersk timian. Tilsett 1 dl fløte. Smak til med salt og pepper. Rett før servering tilsett litt lett pisket fløte. Pisk godt i sausen før servering



slik at den blir luftig som skum.

RØDVINSJY: Bruk stekesjyen fra lammekjøttet. Ha 1 ss sukker i en kasserolle. Smelt dette til karamell. Ha i 3 dl rødvin. Kok dette nesten helt inn. Tilsett deretter stekesjyen. Kok inn til ønsket tykkelse.

Soppen børstes/vaskes før steking. Del opp soppen i passe stykker og stek på sterk varme. Ha i en ss smør når soppen er ferdig stekt. smak til med salt og pepper.

VINANBEFALING: Malvirà San Michele - Barbera d' alba. Polnummer: 41397
En fantastisk produsent fra Piemonte i nord Italia. Frisk ettersmak - preget av kirsebær.