Grillede lammekroner

Her er lam serveret til en uhøjtidlig komsammen med en masse spændende, smagfulde og crazy tilbehør. Spis chopsene med fingre, hvis du har lyst! Saftige, letkrydrede rødvine fra Spanien passer fremragende til lam.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer
Antal personer: 6

Ingredienser

Marinade til lam:

- 1 spsk. friske rosmarinblade
- 1 spsk. friske timianblade
- 1 knivspids cayennepeber
- 1/4 tsk. spidskommen
- Havsalt og friskkværnet peber
- ½ dl olivenolie
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 2 lammekroner (evt. skårne til chops/koteletter)

Idéer til tilbehør til buffetbord:

- Gremolata til at dyppe sine lammechops i (hakket persille, citronskal, hvidløg)
- Græsk yoghurt med hakket mynte og små ananasstykker
- Sennep med hele sennepsfrø
- Hummus og naanbrød
- Pastasalat med grillede røde pebre, fetaost, rødløg og lidt cremefraiche
- Grillede grønne asparges
- Grillede ananasskiver
- Små kartofler med persille
- Friske nye ærter med hakket mynte
- Manchego tern marinerede i olivenolie med friskhakket rosmarin
- Brød

Til denne ret anbefaler vi

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Ribera del Duero, La Planta
Bodegas Arzuaga
Ribera del Duero, Spanien
Varenr. 3167536

Altanza Rioja Crianza
Bodegas Altanza
Rioja, Spanien
Varenr. 3173136

Fremgangsmåde

Husk, at de røde pebre til pastasalaten tager lidt tid. Se opskriften under "Alt godt fra grillen" (klik her).

Blend rosmarin, timian, cayennepeber, spidskommen, salt og peber groft sammen (eller knus i en morter) og tilsæt olivenolie og balsamico. Pensl hele marinaden på lammekoteletterne/kroner. Sæt på køl og lad dem ligge i marinade i mindst en time. Tag kødet ud af køleskabet, ca. 20 minutter før du skal grille.

Forbered alle dine tilbehør. Hav vinen klar til dine gæsters ankomst.

Hele lammekroner...
Gril de hele lammekroner i 25-30 minutter, til de har en kernetemperatur på ca. 65 grader (55 grader, hvis de skal være mere røde). Husk vende dem flere gange undervejs. Sæt de grillede lammekroner på en tallerken og lad dem hvile i nogle minutter før de skæres. Lige før servering skærer du dem i skiver, så du får et ben på hver skive.

... Eller lammekoteletter
Grill koteletterne kort tid på hver side. Du kan grille fx asparges og ananas på samme tid. Servér straks.