



Marineret grillet lammemørbrad med grillet aubergine og spidskålssalat

Vores egen Hans Peter deler gerne her sin ekstralækre opskrift på lammemørbrad, som han selv glæder sig til at lave på grillen i den lune sæson. En frugtig og letkrydret spansk rødvin lavet på Tempranillo er helt på sin plads her. Eller en letkrydret Syrah vil også være et godt match.

Opskrift af: Hans Peter Knudsen

Tilberedningstid: hele dagen

Antal personer: 4

Ingredienser

- 8-10 afpudsede lammemørbrad, pudset for sener
- ½ dl ekstra jomfruolivenolie
- Friskkværnet peber
- 12-14 stk. enebær
- 2-3 hvidløgsfed
- salt

Grillet aubergine:

- 2 auberginer
- Ekstra jomfruolivenolie
- 1-2 spsk. cremefraiche
- 1 tsk. citronsaft
- 1 tsk. timian
- Salt

Spidskålssalat:

- 1 sommerspidskål
- 2 håndfulde friskbælgede ærter
- 2 spsk. karse
- 5 spsk. fløde



Til denne ret anbefaler vi



Altanza Rioja Reserva

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3168936



Ribera del Duero, Crianza

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3147036



Côtes du Rhône

Clos St. Antonin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1551536



Crozes Hermitage, Silène

J.-L. Chave Selection

Rhône, Frankrig

Varenr. 1505636





- 2 spsk. citronsaft
- ½ tsk. flydende honning
- Salt

Tilbehør:

- Nye kartofler med lidt smør og krydderurter (dild eller timian)
- Evt. pitabrød, grillet og skåret i trekanter

Fremgangsmåde

Om morgenen: Puds lammemørbradene for sener. Knus enebær, pres hvidløgsfed og lav marinade med olie, peber, enebær og hvidløg. Fordel marinaden på mørbradene, dæk til og lad trække i køleskabet indtil 20 minutter, før du griller.

Grillet auberginepuré: Vask og halvér auberginerne på langs. Sæt dem i en grillbakke, hæld en sjat olivenolie på og grill dem i 30-40 minutter til kødet er mørt. Dette kan også gøres i ovnen på 190 grader, men grillen giver auberginerne en delikat røget smag. Tag dem ud og skrab alt kød op på et skærebræt (kassér skindet). Hak auberginekødet og hæld det i en serveringsskål. Rør cremefraiche (smag dig til, om det skal være 1 eller 2 spsk.), citronsaft, timian og havsalt i. Servér med grillede pitatrekanter.

ELLER

Grillede aubergineskiver: Vask og skær auberginerne i skiver à højst 1 cm tykkelse. Pensl dem med olivenolie på begge sider. Grill dem, til de er gyldne. Fordel dem på et serveringsfad og drys med fint salt.

Spidskålssalat: Skær spidskålen i tynde skiver fra spidsen af. Læg kålen i en si og skyl den godt. Lad det dryppe af. Bælg ærterne. Fordel spidskål og ærter i en skål. Rør fløde med citronsaft, honning og salt. Smag dressingen til. Rør dressingen i salaten og drys klippet karse på til sidst.

Kartofler: Kog de nye kartofler og pynt dem med lidt smør, havsalt og hakket dild eller timian.

Lam: Tag mørbradene ud af køleskabet ca. 15-20 minutter, før du skal grille dem. Kødet skal helst ikke være helt køleskabskoldt, når det kommer på grillen. Sørg for, at marinaden og



krydderier er fordelt på mørbradene. Grill dem i højst 3 minutter på hver side. Vent med at salte dem til allersidst. Servér straks.