



Lammekrone i rødvin med beder

En nem og uhyggelig smagfuld ret med lammekrone kreeret af kokkeguruen Bo Jacobsen fra Restaurationen i forbindelse med "Jagten på maden på vinen". Nyd diskret fadlagret Rioja eller Ribera del Duero til.

Opskrift af: Bo Jacobsen, Restaurationen

Tilberedningstid: Ca. 30 min

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 lammekroner (lammekamme) med ben
- 8-12 fed friske hvidløg
- 2-3 gule beder
- et par kviste timian
- 3-4 dl rødvin
- ca. 2 spsk. god, frisk olivenolie
- Frisk, hakket persille



Til denne ret anbefaler vi



Altanza Rioja Crianza

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3173136



Altanza Rioja Reserva

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3168936



Ribera del Duero, Crianza

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3147036



Ribera del Duero, Reserva

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3157036



Fremgangsmåde

Puds lammekammene af for hinder og rids fedtet med en skarp kniv.

Skræl hvidløgsfed og beder og skær bederne i stykker, der er ca. 3 cm tykke.

Brun lammekammene på fedtsiden i en bredbundet gryde ved middel varme så fedtet smelter fra.

Tag kødet op, når det er brunet og hæld det frasmeltede fedt over i en lille metalskål eller lign. Så kan du smide det i skraldespanden, når det er kølet helt af, i stedet for at stoppe vaskens afløb med fedt.

Kom lammekammene tilbage i gryden og læg dem med benene nedad, så kødet hæves en smule fra bunden af gryden. Krydr godt med salt.



Kom hele hvidløgsgfed og bederne i gryden. Tilsæt timian og vin og læg låg på gryden.

Lad retten simre under låg i ca. 18 minutter.

Tag lammekammene op og læg dem på et fad. De skal trække 18 minutter.

Tag beder og hvidløg op og rør olivenolie i saucen. Den skal være varm, men må ikke koge når du rører olien i. Ellers skiller den bare.

Hæld kødsaften fra fadet med lammekammene i saucen.

Skær kødet ud og anret med beder, hvidløgsgfed og sauce.

Drys med masser af hakket persille ved servering.

[Se afsnittet af Jagten på maden til vinen fra Restaurationen på Jysk Vin Play her.](#)