



Lammefilet med spidskål, syltede hvidløg og lammesky

Til højtiderne har vi det med at gentage de samme retter år efter år. Vi har derfor besøgt Hotel og Restaurant Fru Larsen, hvor chefkok og ejer Tommy Friis giver inspiration til en "lammer" af en smagoplevelse.

Opskrift af: Tommy Friis, Hotel og Restaurant Fru Larsen

Tilberedningstid:
Antal personer: 2

Ingredienser

Lammefilet:

- 200 g lammefilet

Marineret spidskål i "pakker":

- ½ spidskål
- 2 spsk. sherryeddike
- Salt
- Peber

Aioli:

- 4 æggeblommer
- 4 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie
- 3 dl rapsolie
- Saft fra 1 citron
- Salt
- Peber

Syltede hvidløg:

- 10 fed hvidløg
- 2 dl ekstra jomfru olivenolie



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445136



Altanza Rioja Reserva

Bodegas Altanza
Rioja, Spanien

Varenr. 3168936



Meursault, Les Malpoiriers

Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1443736



Ribera del Duero, Vendimia Seleccionada

Bodegas Resalte de Peñafiel
Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3159936





Ristede mandler:

- 50 g mandler

Tørret oliven:

- 50 g sorte oliven, uden sten

Lammeskysauce:

- 2 skalotteløg i skiver
- 4 spsk. sukker
- 1 dl hvidvinseddike
- 5 dl mørk lammefond (kan erstattes med kalv)

Fremgangsmåde

Lammefilet:

Lammefiletten skæres fri for evt. sener, rideses i fedtet og brunes på fedtsiden i olie. Læges på en rist i ovnen og færdiggør den ved 85 grader, til den har en kernetemperatur på 60 grader. Brug gerne et stegetermometer for at sikre dig den rigtige temperatur.

Marineret spidskål i "pakker":

Spidskålen skæres så fint som muligt (gem 2 blade til "pakker"), tilsættes sherryeddike, salt og peber og vendes rundt. Trækker i 20 min.

Aioli:

Kom æggeblommer, citronsaft, hvidløg og salt i en blender. Blendes glat og tilsættes først rapsolie i en tynd stråle. Det skal tykne og blive til en cremet masse. Derefter tilsættes olivenolie i en stråle, og det hele smages til med salt og peber.

Syltede hvidløg:

Giv hvidløgene et kort opkog i olivenolie, og lad dem trække, til de er kolde. Opbevares på køl.

Ristede mandler:

Mandler ristes i ovn ved 160 grader i 20 min.

Tørret oliven:

Oliven lægges på en bageplade og tørres i ovnen ved 80 grader i 4 timer.



Hakkes herefter fint eller blendes evt. i kaffemølle.

Lammeskysauce:

Sukkeret karamelliseres i en gryde, hvidvinseddike tilsættes og koges lidt ind, skalotteløg tilsættes, og det hele reduceres med lammefonden til ønsket smag og konsistens. Smages til med salt. Der tilsættes 50 g røget oksemarv under piskning.

Anretning:

Lammefiletten skæres i skiver. Spidskålsbladene fyldes med marineret kål, aioli og syltede hvidløg og lægges til venstre for kødet. De hakkede ristede mandler og de tørrede oliven lægges ovenpå. Der rives med hård ost udover (evt. Arla Unikas "Kornly") og pyntes med kørvel. Lammesky kommes på ved anretning.

Se med når Jysk Vins sommelier Cecilia besøger restaurant Fru Larsen og samtidig giver nogle vinanbefalinger til retten.