



Braiseret lammeskank med tyttebær og kartoffelpuré

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

Lammeskank:

- 2 stk. lammeskank
- 1 dl rødvin
- 2 skalotteløg i skiver
- 2 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1 tsk. tomatpuré
- 4 dl vand

Syltede tyttebær:

- 100 g tyttebær
- 200 g sukker
- 200 g vand

Kartoffelpuré:

- 3 bagekartofler
- 150 g smør
- 1 dl mælk
- ½ rødløg
- Estragon



Til denne ret anbefaler vi



Ribera del Duero, Crianza

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3147036



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Volpaia Chianti Classico

Castello di Volpaia

Toscana, Italien

Varenr. 2365236



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards

Californien, USA

Varenr. 6444936





Fremgangsmåde

Lammeskank:

Lammeskankerne brunes af i en gryde, og der tilsættes løg, tomatpuré, hvidløg, gulerødder, rødvin og vand. De braiseres i 1-2 timer alt efter størrelse og kvalitet. Lagen sigtes og reduceres, hvorefter man har en sauce at glasere sine skanker i.

Syltede tyttebær:

Sukker og vand koges op og hældes over tyttebærene.

Kartoffelpuré:

Kartoflerne bages ved 160 grader i 40-60 min., til de er helt møre. Skæres over, og indholdet skrubes ud med en ske. Køres igennem en kartoffelsigte eller normal sigte, så den er klumpfri. Tilsættes 150 g smeltet smør, røres homogen og derefter tilsættes 1 dl varm mælk under omrøring. Smages til og tilsættes fintsnittet rødløg og hakket estragon.

Anretning:

Lammeskankerne pyntes evt. med hakket citronskal, hakkede urter af eget ønske (salvie, timian, rosmarin), ristede brødkrummer og et par fine skiver rødløg.

Tyttebær lægges på skankerne eller ved siden af, og kartoffelpuréen lægges i en fin skefuld ved siden af skanken.

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