



Skagenfood LammePåskeKassen

med lammekølle el. lammeryg



Du får fra Skagenfood:

- 1 stk ØKO DK lammekølle ca. 1,8-2,1 kg eller Konv. lrsk lammekølle ca. 1,6-2,1 kg eller ØKO DK lammeryg ca. 1,8-2,0 kg
- 1 pose/8 g lammekrydderi
- 2 kg store spisekartofler
- 2 stk rødløg
- 1 stk rød chilipeber
- 1 hvidløg
- 100 g parmesan
- 400 g solmodne tomater
- 60 g ristede hasselnødder
- rucolasalat
- hjertesalat
- mynte
- basilikum
- bredbladet persille

Stegning af lammekølle: Pil hele hvidløget (gem 2 fed til salaten), og del hvert fed i halve på langs. Lav små "lommer" i lammekødet med en spids, skarp kniv, og pres halve fed ind under fedtet på lammet. Gnid lammekøllen med salt, og fordel derefter et jævnt lag af krydderiblandingen (brug det halve her) på køllen. Forvarm ovnen til 225 grader, og sæt lammet i ovnen direkte på en rist (kom en bradepande med lidt vand 1-2 dl ind under lammet). Efter 15-20 minutter sænkes varmen til 165 grader. Steg lammet utildækket i ca. 60-75 min. (Husk at sætte kartoflerne ind ca. 30 minutter, før stegen skal ud og trække.) Brug et stegetermometer, som føres ind til benet på køllens tykkeste sted, og tag stegen ud, når kernetemperaturen er på 57-59 grader for rødt kød eller 61-63 grader for rosa kød. Lad køllen hvile tildækket et lunt sted i mindst 20 minutter, før den tranches ved bordet.

Stegning af lammeryg (rosa): Gnid lammeryggen på både for- og bagside med salt. Fordel derefter et jævnt lag af det krydrede smør på ryggen. Forvarm ovnen til 225 grader og kom lammet i et ildfast fad og sæt det i ovnen. Efter 15 minutter tages ryggen ud, og undersiden med mørbraden beskyttes af et 3-dobbelt lag stanniol. Nu sænkes varmen til 175 grader. Steg lammet utildækket i ca. 20-40 minutter afhængig af din ønskede stegegrad. Dryp lammet ofte med det lækre stegesmør, der løber fra. Brug gerne et stegetermometer, som føres ind til rygbenet på ryggens tykkeste sted, og tag stegen ud, når kernetemperaturen er på 57-59 grader for rød eller 62-65 grader for svagt rosa. Lad ryggen hvile tildækket et lunt sted i mindst 20 minutter, før den tranches ved bordet. Server stegeskyen/smørret dertil.

Stegte kartofler: Skræl, skyl og skær kartoflerne i store rustikke stykker. Kog kartoflerne i 6-8 minutter i godt saltet vand. Lad kartoflerne dampe af i et dørslag, og kom dem i et ildfast fad eller på en bageplade med bagepapir i bunden. Vend med det sidste krydderi samt generøse mængder af god olivenolie. Sæt kartoflerne ind under lammet, og bag dem sprøde og gyldne sammen med lammet i ca. 45 minutter. Pluk, skyl og hak persillen, og vend lige før servering med kartoflerne sammen med stegeskyen fra lammet.

Tomatsalat med rucola, hjertesalat og ristede hasselnødder: Skær tomaterne i halve eller kvarte afhængig af størrelse, og læg dem i et dørslag/sigte. Krydr med rigelige mængder groft salt - der skal bruges mere, end du tror - ca. 1-2 tsk. Saltet trækker væden ud af tomaterne og forstærker smagen. Sæt tomaterne til afdrypning i mindst 1 time, gerne længere. Vend tomaterne sammen med 2 fed finthakket hvidløg, finthakket chili, sort peber, god balsamico og 4 spsk. af din bedste olivenolie. Lad gerne tomatsalaten trække i et par timer. Vend med hakket basilikum, skyllet og tørret rucola, hjertesalat i mundrette stykker samt tynde skiver rødløg skåret på mandolinjern. Knus hasselnødderne let i en morter eller hak dem groft. Drys med lidt salt, og drys nødderne over salaten sammen med masser af parmesanflager lige før servering.

Myntesauce:

- 1 bakke mynte
- 1/2 tsk fint salt
- 4 spsk kogende vand
- 4 spsk lys eddike, fx hvidvinseddike
- 2 spsk rørsukker

Pluk mynteblade, drys med lidt fint salt, hak dem fint og kom i en skål. Tilsæt sukker og hæld det kogende vand på. Rør rundt og lad det køle af. Rør eddike i, og smag det til med salt og peber og evt. mere sukker. Skal være sur-sød med klar mintsma.

Lammekrydderiblanding indeholder: 20% rosmarin, 20% timian, 20% salvie, 20% hvidlødspulver, 10% mynte, 10% sort peber

