

Helstekt lammfilé med örttäcke

Antal portioner: 10

Ingredienser

Potatis 1 kg mjölig potatis typ King Edward eller Mathilda

2,5 tsk salt

10 st svartrötter

5 msk majonnäs

375 g riven västerbottenost

250 g riven parmesan av bra sort

5 st äggulor

125 g smör

2,5 krukla färsk basilika

Salt

Svartpeppar

Chilikrydda

Rödvinsås à la Bourguignon 1 dl varmrökt hackat sidfläsk

2,5 st rödlök i tunna skivor

20 dl gott rödvin helst från Bourgogne

1,25 dl koncentrerad kalvfond

5 msk råsocker

2,5 st vitlöksklyfta

125 g smör

Ugnstostade cocktailtomater

2,5 paket cocktailtomater på kvist, eller andra söta goda tomater på kvist.

Olivolja

Balsamicokräm

Flingsalt

Örtrullad helstekt lammytterfilé

1000 g lammytterfilé

2,5 dl olivolja

5 msk soja

7 kvistar rosmarin

7,5 st vitlöksklyftor

5 st mortlade lagerblad

2,5 msk lammkrydda

1,25 st citron

Salt

Peppar

Torkad chilikrydda

2,5 dl hackad timjan

2,5 dl hackad basilika

2,5 dl hackad persilja



Gör så här

1. Potatis

Skala potatisen och svartroten, skär i bitar och koka i saltat vatten. Plocka upp svartrötterna när de känns mjuka, potatisen har lite längre koktid.

2. Häll av vattnet och lägg tillbaka svartroten och mosa den med potatisen. Blanda i smöret, majonnäsen, äggulorna, osten (spara lite av parmesanen till att strö på puffarna), basilikan och kryddorna.

3. Klicka i rikligt med mos i muffinsformarna (blir bäst i lite rejälare formar i plåt eller silikon). Strö över parmesan, sätt in i ugnen i cirka 220 grader och låt stå inne tills de har fått fin färg.

4. Ta ut och låt svalna lite innan du försiktigt tar ut puffarna ur formen.

5. Rödvinssås

Finhacka sidfläskan och stek det så att det får en fin stekyta.

6. Stek rödlöken utan att den tar färg utan bara blir mjuk

7. Lägg fläsket och löken i en såskastrull, strö över råsocker, häll på vinet, kalvfonden och pressa i vitlöken.

8. Låt reducera ned till hälften. Smaka av och rör i smöret precis innan servering.

9. Ugnrostade cocktailtomater

Sätt ugnen på 220 g. Lägg tomaterna med kvisten i en form. Stänk över lite olivolja, ringla över balsamicocremen, några nypor flingsalt och några tag med pepparkvarnen.

10. Sätt in i ugnen och låt stå tills tomaterna fått fin färg. Låt svalna och servera ljumna. Klipp av bitar och lägg upp på tallrik med kvisten kvar.

11. Örtrullad helstekt lammytterfilé

Blanda till marinaden med olivolja, soja, citronsaft från citronhalvan.

12. Dela sedan citronen i bitar och lägg i marinaden tillsammans med rosmarin, de mortlade lagerbladen, specialkrydda (kan uteslutas), pressade vitlöksklyftor, salt, peppar, och chili.

13. Lägg i köttet och låt marineras i minst en timme, allra helst över natten.

14. Stek köttet i grillpanna så att det får fina ränder på sig.

15. Lägg i form med termometer och in i 220 g i ugnen med stektermometer tills innertemperaturen nått 55 grader (rosa).

16. Ta ut köttet och låt det vila cirka 5 minuter i folie. Häll ned den eventuella skyn som blir över i rödvinsåsen.

17. Innan servering: rulla köttet i de hackade örterna och skär upp i skivor.