

Lammracks med betor, balsamvinägersås och potatisbakelse



Recept för fyra personer

Lamm

700-900 g lammrack

ca 4 msk smör

4 klyftor vitlök, krossade med skalet kvar

1-2 kvistar färsk rosmarin

1-2 kvistar färsk timjan

Salt

Vitpeppar

Lammracks

Krydda köttet med salt och peppar. Stek lammet i en varm panna med smör örter och vitlösklyftor. Rör inte köttet för mycket under stekning. Vänd efter några minuter eller när den har fått rikligt med färg. Ös hela tiden smöret på köttet. Lägg i en ugnssäker form. Stick in en kottermometer i den mittersta delen. Sänk ugnsvärmen till 150° och sätt in lammet.

Ta ut köttet när det har en innertemperatur på 58°. När köttet får vila ca tio minuter så kommer temperaturen gå upp några grader och bli perfekt.

Spara stekskyn till såsen.

Betor

600 g gulbeta och polkabetor

2 msk smör

Betor

Sätt ugnen på 200°, över- och undervärme. Skär betorna i klyftor, det ser snyggare ut om du använder dig av mindre betor och skär dem i tunnare klyftor.

Stek betorna i smör i en stekpanna på medelvärme några minuter per sida. Lägg över i en ugnssäker form.

Tillaga i ugnen tio minuter.

Varmhåll gärna betorna i avstängd ugn.

Balsamvinägersås

2 schalottenlökar
1 dl balsamvinäger
2 kvistar färsk timjan
2 msk koncentrerad kalvfond
4 dl vatten

Balsamvinägersås

Skala och hacka schalottenlöken. Stek den i smör i en kastrull tills den får lite färg.
Tillsätt balsamvinäger och timjan. Låt koka ned något.
Tillsätt fond och vatten. Låt koka ner till hälften.
Smaka av såsen medan den kokar ned. Känns saltan bra så sluta reducera ned såsen.
Smaka av med stesky.

Potatisbakelse med smördeg och Västerbottenost

1 rulle smördeg kall
8-10 kokta kalla potatisar
3 msk vitlöksfärskost
salt /peppar
1 ägg
1 dl riven Västerbottenost

Beredning potatis

Ugn 225°
Riv potatisarna grovt. Klicka i färskost och blanda.
Smaka av med SoP.
Rulla ut smördegen och bred på potatissmeten. Rulla som en buldeg och skär skivor. Lägg på bläck med bakplåtspapper. Pensla med ägg och strö över Västerbottenost.
Grädda till frasiighet med fin färg ca femton minuter.

Snabbpicklad Silverlök

1 Silverlök
0,5 dl ättiksprit 12 %
1 dl strösocker
1,5 dl vatten

Picklåd Silverlök

Koka upp ättika, socker och vatten i en kastrull.
Ta från värmen och låt svalna något. Skala och skiva löken i lagom tjocka ringar.
Lägg löken i den avsvalnade lagen

Getostkräm

200 g getost

4 msk crème fraiche

Myntaolja

1 dl neutral olja

1 krukla färsk mynta

salt

Getostkräm

Skär bort de hårda kanterna på osten,

Skär osten i mindre bitar och mosa

ihop med crème fraiche. Om krämen

fortfarande är väldigt fast, tillsätt lite

mer crème fraiche och fortsätt mosa

och passera genom en sil.

Myntaolja

Mixa ihop myntabladen (ta ej med stjälkar-

na) med oljan och lite salt. Mixa med en

stavmixer.

Vid servering

Värm på såsen och rör ner en klick smör. Skär köttet i kotletter. Lägg upp alla komponenter vackert på varma tallrikar.