

Lammracks med rosmarinsky, tryffelpotatismos och grönvit bönsallad



Välj lamm av bra kvalitet, jag köpte färskt gotländskt lamm. Det var dyrt, men det fullkomligt smälte i munnen.

12 port.

Ingredienser ⌚ ca 2 tim. 0 min.

2,25 kg lammrack, ca 30 stycken

Marianad

9 st klyftor vitlök

1,5 st gul lök(ar)

1,5 st citron(er), ekologiska

0,75 dl rapsolja

1,5 st persilja, kruk

1,5 krm svartpeppar, nymald

1,5 tsk salt

Rosmarinsky

12 dl rött vin

3 msk kalvfond

1,5 msk socker

2,25 msk rosmarin, torkad

1 msk vetemjöl

4,5 msk smör, mjukt

salt

svartpeppar

Sallad

450 gram haricots verts, färska

3 dl borlottibönor, kokta

0,75 tsk salt

1,5 st rödlökar

Servera till

1,5 msk smör, eventuellt

Potatismos

3 kg potatis(ar), mjölig sort som

mandelpotatis eller Fontane

3 msk salt, till kokvattnet

300 gram smör

300 gram mascarponeost, ca 2 dl

6 dl mjölk

salt

svartpeppar, nymald

1,5 msk tryffelhonung

Tillagning

Lammracks

1. Putsa lammet från hinnor och eventuella senor.

2. Skala vitlök och lök. Tvätta citronen, riv av det gula skalet och pressa ur saften. Mixa alla ingredienser till en slät smet.

3. Skär snitt i fettkappan på lammet. Gnid in köttet med marinaden och lägg i dubbla plastpåsar i kylan över natt. Hit kan du förbereda dagen före.

4. Sätt ugnen på 175 grader. Lägg lammracksen med den kupiga sidan upp på ett ugnsgaller med en långpanna under. Stek i ugnen i 15-30 minuter. Stick in en stektermometer mitt i köttet för att kontrollera temperaturen, 58 grader ger ett rödrosa kött, 70 grader ett mer genomstekt kött. Du kan också skära ett snitt i köttet för att se att det är tillräckligt genomstekt.

5. Låt köttet vila under folie en stund innan det serveras. Hit kan du förbereda en halvtimme innan gästerna kommer.

TASTELINE.COM

6. Tranchera köttet till små lammklubbor, gör det gärna vid bordet. Servera lammet med rödvinssky, potatismos och bönor.

Rosmarinsky

En enkel sås som du kan variera och använda till många olika köträtter.

1. Blanda vin, fond, socker och rosmarin i en kastrull och koka ihop i ca 30 minuter.

2. Sila såsen. Mosa samman mjöl med 1 msk av smöret och klicka i. Sjud under vispning ett par minuter. Smaka av med salt och peppar. Hit kan du förbereda dagen före.

3. Värm upp strax före serveringen och vispa i resten av smöret.

Grön-vit bönsallad

Salladen går snabbt att göra och sätter färg på maten.

1. Koka upp haricots verts i saltat vatten och koka i ca två minuter tills bönorna mjuknat lite. Håll av vattnet och spola bönorna i kallt vatten så att de behåller sin gröna färg.

2. Öppna en burk bönor, skölja bönorna.

3. Skala och finhacka rödlöken. Blanda ingredienserna i en skål, smaka av med salt och ställ in i kylan. Hit kan du förbereda dagen före.

4. Bönorna kan serveras kalla, alternativt värmas snabbt i mikron ihop med en klick smör.

Potatismos med tryffel och mascarpone

1. Skala potatisen och skär den i mindre bitar och skölj i rinnande vatten.

Koka i en stor kastrull med vatten och salt. Håll av vattnet när potatisen blivit mjuk.

2. Pressa potatisen genom en potatispress. Kokar du potatisen dagen före så lägg den i en skål med gladpack på och förvara i kylan över natten. Hit kan du förbereda dagen före.

3. Koka upp smör, marscarpone och mjölk i en kastrull. Värm gärna den pressade potatisen lite i mikron. Håll mjölkblandningen över potatisen, lite åt gången och rör runt. Smaka av med salt, vitpeppar och tryffelhonung.

4. Lägg en rejäl klick mos på varje tallrik, lägg bönorna ovanpå och stick ner två lammracks i moset. Servera med såsen vid sidan om.

Recept: Alice Brax/Tasteline

Foto: Per Björn

Receptet är skapat av: **Aftonbladet**