

Oppskrift

Lammerribbe med bakt, smørstekt sellerirot, urtesmør, steinsoppmajones, «svidd» rosenkål, svartkålchips og lammeglase



1

Lammerribbe

Sousvide lammeribben med urter og hvitløk på 64 °C i 12 timer. Avkjøl.

2

Stek ribben i olje på middels til høy varme, til fettene blir sprøtt. Tilsett smør og kraften som dannet seg i posen. Øs godt med stekesjy under bruningen.

3

Skjær i biter og anrett på fat med sausen ved siden av.

4

Brunet bakt sellerirot

Bak hel sellerirot i 1 time på 180 °C. Del i biter og stek sakte i smør til karamellisert.

5

Lammesaus/-glace

Rens og finhakk sjalottløk. Stek med korianderfrø til løken er helt myk, men uten at den tar farge. Hell i sherryeddik og kok så mye ned at det nesten ikke er noe igjen. Hell på lammefond og kok ned til ønsket konsistens, til en lammesaus eller demi glace.

6

Svartkål

Skru ovn på 180 °C. Fjern midtstilken på bladene. Ha kålen i en stor bolle, tilsett olje og bland godt med hendene. Fordel på et bakebrett, strø på salt og stek i ca. 15 minutter, til tørt og sprøtt.

7

Svidd rosenkål

Kutt stilken av rosenkålen og løsne bladene så langt det lar seg gjøre. Rist dem med kantene ned i en varm, tørr panne slik at kantene blir lettere svidd.

8

Syltet perleløk

Rens løken og prøv å ta av så nært roten som mulig. Den vil da holde bedre på fasongen når den kokes. Kok opp vann, sukker, eddik og ingefær. La småkoke til sukkeret er oppløst.

Ha løk i laken og la stå og trekke uten å koke til løken er mør, ca. 30 minutter. Avkjøl. Del perleløk på langs før den varmes ved servering.

9

Steinsoppmajones

Ha eggeplomme, sennep, olje, eddik og steinsoppulver i en høy smal sylinder som passer til stavmikseren. Senk stavmikseren ned i beholderen og kjør til tykk majones. Smak til med salt og pepper og litt sitronsaft hvis det trengs. Spe med litt kaldt vann hvis majonesen bli for tykk.

10

Urtesmør

Bland sammen smør, hvitløk, persille og løk med en gaffel og smak til med noen dråper hvitvinseddik.

Produkter i denne oppskriften

Lammeribbe 2,2kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Lammeribbe	2 kg
Timian	1 kvist
Rosmarin	1 kvist
Hvitløksfedd, hakket	1 stk
Nøytral olje	1 ss
Meierismør	1 ss
Brunet bakt sellerirot	
Sellerirot, stor	1 stk
Meierismør	2 ss
Salt og pepper	
Lammesaus/-glace	
Sjalottløk	2 stk
Korianderfrø	1 ts
Sherryeddik	1 dl

Brunet bakt sellerirot

Lammesaus/-glace

Svartkål

Svidd rosenkål

Syltet perleløk

Steinsoppmajones

Urtesmør

Lammefond

8 dl

Kaldt smør til montering

Svartkål

Svartkål

12 blader

Olivenolje

2 ss

Flaksalt

0,25 ts

Svidd rosenkål

Rosenkål

12 stk

Syltet perleløk

Rød perleløk

240 g

Vann

3 dl

Sukker

1 dl

Vineddik eller eplesidereddik

1 dl

Fersk ingefær i tynne skiver

20 g

Steinsoppmajones

Prior Eggeplomme

1 stk

Brunet bakt sellerirot

Lammesaus/-glace

Svartkål

Svidd rosenkål

Syltet perleløk

Steinsoppmajones

Urtesmør

Svartkål

Svidd rosenkål

Syltet perleløk

Steinsoppmajones

Urtesmør

Dijon sennep	2 ts
Steinsoppulver, (knus tørket sopp i morter og sikt)	2 ss
Solsikkeolje	2,5 dl
Hvitvinseddik	2 ts
Salt og pepper	
Sitronsaft	1 ts
Kaldt vann	1-2 ss
Urtesmør	
Mykt smør	200 g
Hvitløksfedd, bakt	2 stk
Bladpersille, finhakket	1 dl

Brunet bakt sellerirot

Lammesaus/-glace

Svartkål

Svidd rosenkål

Syltet perleløk

Steinsoppmajones

Urtesmør

Svartkål

Svidd rosenkål

Syltet perleløk

Steinsoppmajones

Urtesmør

Urtesmør

Sjalottløk, finhakket	1 stk
-----------------------	-------

Hvitvinseddik