

Lammesteg til den hjemvendte søn

Min søn er glad for lam, så det skal han da have engang imellem, når han og hans lille familie kommer på besøg. Ja, det er faktisk ham på billedet i baggrunden med færø-trøje. Her i huset er det også en påskemenu, der serverer for gæster. Så er tilbehøret i gule nuancer.

Det er noget nær det nemmeste i verden at lave. Du kan såmænd bare vælge det tilbehør, som du holder af. På billedet havde jeg valgt porre-tilbehør men nedenfor er valgt en anden lamme-menu, nemlig:

Lammesteg med bagte appelsingrøntsager, godt brød og myntemør

Ca. 6 personer

Appelsin, gulerødder, rosmarin og appelsin er de bedste kærester i verden



Kødet:

1 lammeskank
3-4 fed hvidløg
(eller efter behag)
1 bundt salvie
2 kviste rosmarin
salt og peber
ca. ½ -1 dl
olivenolie
3 øko appelsiner

Grøntsagsfad:

6 rødløg
6 gulerødder (ca. 400 g)
ca. 400-500 g kartofler
evt lidt sesamfrø

Kryddersmør:

1 bundt marokkansk
mynte
Smør
Godt brød/knækbrød

Tilberedning

Lammet:

Læg et par snit langs benet i lammeskanken.

Skær 8-12 lommer i fedtlaget og stik skiver af hvidløg heri

Hak salvie og rosmarin (der gemmes lidt til grøntsagerne) og bland med olivenolie.

Blandingen gnider over kødet, der også drysses med lidt salt og peber.

Riv skallen af et par af de meget vel rengjorte appelsiner og sæt det til side. Derpå presses saften af alle appelsinerne og sættes også til side. Resterne placeres under stegen.

Kødet lægges på rist over en bradepande med resterne af appelsinerne under og steger ca. 1 ½ time i ovnen ved 180 grader (jeg bruger ovntermometer, hvis det skal være rosa). Det er i den grad en smagssag om den skal være rosa eller gerne må være gennemstegt.

Lammekød kan sagtens tåle gennemstegning, synes jeg.*

Grøntsagerne:

Så ordnes grøntsagerne. Fine kartofler behøver ikke skrælles, synes jeg, men blot skæres i stykker af passende størrelse. Gulerødderne skrælles og skæres ud i ligeledes passende størrelser. Bunde skæres af rødløgene, de trimmes for de yderste, tørreste blade, men de beholder skallerne på.

Efter ½ times stegning lægges kartofler, gulerødder og rødløg i bradepanden under. Drys med resten af krydderurterne og salt.

Bager til de er møre, stik i dem og mærk.

Kryddersmørret

Kryddersmør røres af blødt smør med hakket mynte og lidt reven appelsinskal. Smørret kan kommes i sprøjtepose og sættes som små rosetter på bagepapir. Sæt dem i fryseren og tag dem først du ved anretning.

Server med godt brød eller knækbrød.

Anretning:

Tag kødet ud og lad det stå en stund for at samle sig. Jeg anretter hele køllen på mit store spækbræt, pynter med urter og appelsiner og skærer det først ud ved bordet.

Grøntsagerne vendes med appelsinsaften og evt. lidt reven appelsinskal. Giv gerne et drys sesamfrø, der har været ristet kort på panden for smagens skyld. Anrettes på et stort fad, så man kan nyde farverne. Hvis der er flere friske krydderurter drysses de over.

Brødet anretter jeg også på et stort skærebræt, skærer nogle skiver, brækker knækbrød i stykker og lægger ved. Smørrosetterne anrettes på et lille fad for sig. Eller på små flade strandsten, som jeg har samlet engang og sættes ved hver kuvert.

Velbekomme!

*Alternativ stegning

5-10 timer ved ca. 110 grader. Det dryppes regelmæssigt med stegesky (da folie er forbudt her i huset) så det ikke tørrer ud. Til sidst får kødet god varme 240 grader i 7-10 min. Pas på ikke krydderblandingen branker.

Men så skal der andet tilbehør til, da grøntsagerne skal have mere varme.