

Lammeskank m/ rødvinssky og saltbagte grøntsager

1 stk. lammeskank pr. person
1 stk. citron
3 kviste rosmarin
1 stk. hvidløg
½ fl. Rødvin
3 dl. Mørk fond
Salt – peber

1 stk. fennikel
3 stk. skalotteløg
¼ - ½ stk. selleri
1 gul squash
olie – salt
peber – sukker
1 stk. rød peberfrugt

Rens kødet – brunes af – kommes i en bradepande.

Skær citron og hvidløg i skiver – kommes over kødet sammen med rosmarin.

Tilsæt rødvin.

Sættes i ovnen ved 190 o i 1½ time med stanniol over.

Hæld væden fra igennem en sigte.

Sæt kødet i ovnen igen og lad det stege i ca. ½ time uden stanniol.

Kog væde og mørk fond ned til det har en passende konsistens.

Smages til med salt og peber.

Skær fennikel i kvarte.

Pil løg og del dem.

Skræl selleri – del den i 3-4 stykker

Del squash.

Del peberfrugt og tag kerner ud.

Grøntsagerne pensles med olie og drysses med sukker og peber.

Bages i ovnen i et ildfast fad med salt i bunden ved 160 o i ca. 30 min. til grøntsagerne er møre.

Tages ud og fjernes fra saltet.

Grøntsagerne skæres i grove tern og lunes ved serveringen.