

Lammekrone m/ spidskål kartofler og karrysauce

225 gr lam pr person

olie, salt, peber

timianblade

Spidskål

1 stk spidskål

vand salt

150 gr smør

1/2 dl lys balsamico

150 gr mandelsplitter

salt, peber

1/2 bdt kørvel

Sauce

2 stk skalotteløg

1 stk æble

2 spk karry

1/2 1 fond

2 dl piskefløde

Kartoffelkompot

125 gr kartofler pr person

400 gr blomkål

3/4 dl citronolie

75 gr smør

salt, peber, olie.

Lam.

Rens lammekrone for evt. sener, brunes af i olie, lægges i en bradepande krydderes med salt og peber, læg timianblade på. Inden servering sættes i ovnen ved 200 g i ca 20 min. og sættes til hvile i 10 min efter stegning.

Sauce.

Pil og hak skalotteløg fint skræl æble og hakkes fint, sautes af i olie med karry tilsæt fond koges ned til det har en passende konsistens, blendes. Lige inden servering lunes saucen og den piskede fløde blendes i smages til med salt og peber.

Spidskål.

Rens og skyl spidskål, skær kålen groft, blanceres i vand med salt, kommes op i en sigte tryk vandet godt fra.

Smelt smørret så det bliver brunt kom mandlerne i så de bliver gyldne tilsæt balsamico krydder med salt og peber. Ved servering lunes kålen i smørret, pluk kørvel og vendes i, gem noget til pynt.

Kartoler.

Vask kartoflerne koges i vand tilsat salt til de er møre. Rens blomkål skæres i buketter koges i vand tilsat salt hæld vandet fra.

Skær kartoflerne igennem og skrab indmad ud, gem skrallen.

Kom indmad sammen med blomkål i en gryde og mos det groft.

Ved servering lunes det med olie, smør og smages til med salt-peber.

Kartoffelskræller skæres i tynde strimler, steges sprøde i olie, kommes på køkkenrulle og drysses med salt.

