

Lammekrone m/ rosmarinsky grønsagsruller og stegte asparges

200 lammekrone pr person

Olie, salt og peber

1 1/2 dl panko rasp

1/4 bt persille

Sky:

4 stk skalotteløg

2 fed hvidløg

olie

2-3 rosmarin stængler

1/2 dl mørk balsamico

1 1/2 dl rødvin

4 dl lammefond

salt og peber

75 gr smør

Asparges hvide:

2 stk asparges pr person

1 -2 spk honning

2 spk olivenolie

salt og peber

3 stk asparges til pynt

Grønsagsruller:

1 stk fennikel

1 bt forårsløg

200 gr brune champignon

2 fed hvidløg

1 pk bacon

1 stk spidskål

salt, peber og olie

1/4 bt mynthe og purløg

Rens kødet for sener, krydderes med salt og peber, brunes af i olie, kommes i en bradepande og lad kødet hvile. Skyl og hak persillen vendes i raspen, gnid kødet ind med persillerasp.

Sæt kødet ind ved 180 g i 15 min Ved servering sæt kødet ind igen ved 180 g i 15 min tages ud og hviler i 5 min.

Sky:

Pil og hak løgene, sauterer af i olie, kom rosmarin på, tilsæt balsamico og koges ned.

Tilsæt rødvin, koges ned til det halve, tilsæt fond lad det simre i 10 min og sigt saucen, koges ned til en passende konsistens. Ved servering lun saucen op piskes med koldt smør smages til med salt og peber.

Asparges:

Skræl asparges, knæk bunden af, kom olie og honning på en pande. Aspargesene ristes af ved svag varme de skal være sprøde, krydderes med salt og peber.

Skræl de 3 asparges knæk bunden af, skrælles i tynde lange strimler og lægges i koldt vand. Ved servering, hæld vandet fra og vendes i lidt olivenolie.

Grønsagsruller:

Pil bladene af spidskålen så der er mindst 6-8 stk. Blanceres 3-4 min i kogende vand med salt, kom bladene i koldt vand, dup dem med køkkenrulle.

Rens grønsagerne skæres i fine tern. Skær bacon i fine tern ristes af i lidt olie på en pande. kom grønsagerne på, ristes af, tages af varmen kom salt og peber på vendes med hakket mynthe.

Læg fyldet på den brede side af kålbladet og rul det halvvejs sammen, fold siderne ind og rul bladet færdig bindes med purløg. Kom rullerne i et ildfast fad pensel dem med olie Ved servering sættes i ovnen ved 180 g i 10-15 min.