

Lammeculotte m/ mynthe, mandel rasp, kåldolmere, løg pure, rosmarinsky

200 gr kød pr person
olie, salt og peber

50 gr mandler
1/4 bt mynthe
1/4 bt persille
5 spk pankorasp
3 fed hvidløg

Kåldolmere

1 stk spidskål
2 stk skalotteløg
1 stk citron skal
1/2 stk broccoli
smør, salt og peber

Løg pure
4-5 stk salat løg
2 stk pærer
1 spk timianblade
1 spk æble eddike
1/2 spk honning
2 dl hønsefond
1 dl piskefløde
salt og peber

Rosmarinsky

2 stilke rosmarin
1 stk porre
3 stk skalotteløg
1/2 dl balsamico
4 dl mørk fond
50 gr smør
olie, salt og peber

Rens kødet snit fedtet, brunes af i olie på en pande krydderes med salt og peber.

Smut mandlerne, pil hvidløg pluk og skyl mynthe og persille, blend mandler, hvidløg, mynthe, persille sammen med pankorasp. Ved servering kom culotte på en bageplade tryk raspen på fedtsiden, sættes i en forvarmet ovn ved 180g i 15-20 min tages ud hviler i 10 min,

Kåldolmere. Skær bunden af spidskålen og del det ud i blade og skyl dem, tag 6 blade fra og snit resten i små strimler. Pil og hak skalotteløg fint, snit hoved fra broccoli, sauter den snittede kål i olie tilsæt løg og broccoli smages til med citron skal, salt og peber sættes til side og afkøles.

Blancher de store blade og skær stokken fra, tør bladene mellem køkkenrulle og læg bladene på film kom kålfyld på, rul bladet omkring fyldet og stram til med filmen. Lav så der er en rulle pr person, lægges på køl til rullerne har sat sig, ved servering pensel rullerne med smør og lunes i ovnen ved 150 g.

Løg pure. Pil løg og snit dem fint skræl pærer fjern kernehuset og snit dem i skiver, brun løg og pærer af i olie til de er let brune tilsæt timianblade, hønsefond, fløde og æble eddike koges til det er mørt. Sigt væden fra og gem den, blend løg og pærer med lidt af væden når puren er glat smages til med salt, peber og honning. Ved servering lunes puren.

Sky. Pil løg og snit dem, rens porer skylles og snittes fint sauterer af i olie kom rosmarin blade ved og tilsæt balsamico som skal koges væk. Kom mørk fond på lad det simre i 10 min og sigt det. Koges ned til der er 2 1/2 dl.

Ved servering lun saucen op piskes med koldt smør smages til med salt og peber.