

# Utskuren lammsadel med rotsellericrème & rosmarin

**Portioner: 10**

## **Ingredienser:**

### **Lammsadel**

1,25 kg utskuren lammsadel med kappa  
3 vitlösklyftor, krossade  
3 kvistar timjan  
3 kvistar rosmarin  
smör och olja till stekning  
salt  
svartpeppar



## **Tillagning**

Snitta fettkappan på lammet. Avståndet mellan snitten anger tjockleken på köttskivorna inför serveringen. Bryn köttet i panna med lite olivolja. Lägg i vitlök, timjan, rosmarin och smör. Ös. Stek klart i ugnen på 110 °C tills innetemperaturen är 56 °C och låt vila (ej under folie). Före servering värmes köttet lätt under grillelement.

### **Sås**

1 gul lök  
3 vitlösklyftor  
1 morot  
3 kvistar timjan  
5 katrinplommon  
3 dl rött vin  
3 dl vatten  
1 msk balsamvinäger  
2 msk tomatpuré  
3 msk ox- och rödvinsfond  
3 msk tamari

Skala och hacka lök, vitlök, morot och fräs i en kastrull. När filéerna är färdigbrynta, vispa ur stekpannan med rödvinet och sila ned i kastrullen med grönsakerna. Tillsätt vatten, buljong, balsamvinäger, tomatpuré och tamari. Repa i timjan och tillsätt skurna katrinplommon och koka ihop till en bra konsistens.

När köttet tas ut från ugnen tillsättes köttsaften till såsen som får koka ihop ytterligare medan köttet vilar. Sila såsen och smaka av med salt och peppar.

### **Garnityr**

5 morötter, tärnade  
20 oliver, svarta och urkärnade  
20 vitlösklyftor  
30 g smör  
6 kvistar rosmarin  
2 msk rapsolja

Confitera (koka i fett på låg temperatur) vitlöken i smöret tills den är mjuk och gyllene, ca 20 minuter. Friterar rosmarin i olja. (Obs! bränn inte rosmarinen). Tag upp och hacka fint för att sedan blandas ned i morötterna. Stek morötterna i oljan och smöret som vitlöken och rosmarinen anrättats i. Skär oliverna i tre delar. När morötterna har rätt konsistens blandar man ned oliverna rosmarin och vitlösklyftorna och värmer upp.

### **Rotsellericrème**

1,5 kg rotselleri  
1 schalottenlök, finhackad  
1 vitlösklyfta  
0,5 l standardmjölk  
0,5 l grädde  
0,5 dl lätt crème fraiche 15 %

Koka upp grädden och mjölken tillsammans med löken. Lägg i rotsellerin och koka tills den blir helt mjuk. Håll av vätskan och spara till senare. Lägg rotsellerin att torka litet på hållbleck i ugn på låg värme. Mixa rotsellerin slät med crème fraiche, späd med vätskan till rätt konsistens och smaka av med salt.

Lägg upp som på bilden på varm tallrik och garnera med några mangoldskott eller annan småbladig sallad