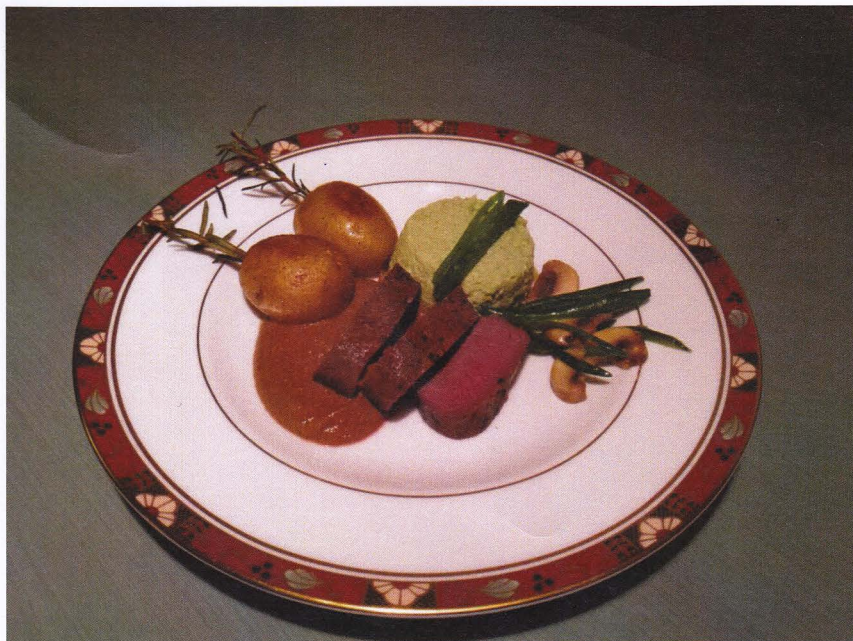


Kaffe- och vaniljstekt lammfilé med broccolisufflé, svamp & bönfräs, lammsky och potatisspett.

Personer: 4



Ingredienser:

1. Lammet

½ tsk nymalet kaffé
¼ vaniljstång
½ citron, skalet
1 tsk paprikapulver
½ msk persilja, hackad
2 msk rapsolja
Salt och vitpeppar
½ tsk chillifrukt, finhackad
600 g lammfilé

2. Broccolisufflé

3-4 dl broccoli
2 dl grädde
Salt och vitpeppar
2 ägg

3. Potatisspett

8 fina tvättade potatisar
4 rosmarinstjälkar
2 tsk paprikapulver

4. Lammsky

1 vitlök
1 gul lök
¼ morot
1 paprika
1 lagerblad
2 kvistar timjan
2 dl rödvin
4 dl ox eller kalvfond
(lite marinad från lammet)
Majsstärkelse
Smör

5. Svamp och bönfräs

Champinjoner
Sockerärter

Gör så här:

Marinad: Mixa ihop kaffé med vaniljfrön, citronskal, paprikapulver, persilja, olja, chili, salt och vitpeppar. Låt lammfiléerna marinera någon timme.

Sufflé: Koka broccoli i grädde cirka 10 minuter. Mixa. Salta och peppra. Låt svalna. Rör i 2 ägg. Häll upp i suffléformar. Grädda i ugn 150 grader cirka 30 minuter.

Potatisspett: Tvätta potatis noga och koka dem nästan klara. Stick en rosmarinkvist genom potatisarna. Bryn spetten i panna och krydda med paprika. Eventuellt lite salt och peppar. Baka färdigt i ugn. 200 grader cirka 10 minuter.

Lammsky: Skär grönsakerna i mindre bitar och bryn i smör tillsammans med kryddorna. Tillsätt rödvinet och koka ihop. Tillsätt fonden och reducera till hälften. Sila och red av med majsena. Montera sist en klick smör. Låt inte såsen koka efter detta. Kan skära sig.

Svamp & bönhack: Skiva champinjoner och skär börnorna på längden i smala fina stavar. Fräs i smör en stund. Ska vara precis klara.

Filéer: Bryn lammfiléerna och stek sedan klart i ugn till en innertemperatur på 62 grader. Ugn 200 grader. Låt sedan vila en stund.

Servering: Lägg upp som på bilden. Suffléerna stjälpas upp ur formarna precis innan serveringen. Skiva filéerna i cirka 1,5 cm skivor. Lägg upp tillbehören.