

Rosmarindoftande lammrygg med Syltade kantareller och Västerbottenrisotto

Ingredienser (4 personer)

4 st Lammryggfilè
4 st Rosmarin (kvistar)
2 msk Honung
2 msk Mörk Balsamvinäger
150 g Blancherade kantareller
2 msk Ättika
4 msk Socker
4 msk Vatten
1 tsk krossad Rosépeppar
50 g Smör
2 st Schalottenlökar
3 dl Arborioris
2 msk Koncentrerad kycklingfond
6 dl Vatten
1 dl Vitt vin
1 dl Vispgrädde
100 g Västerbottenost
Salt och Peppar



Förberedelser: Plocka barren från rosmarinen och hacka fint, spara topparna till garnering. Riv västerbottenosten grovt. Skala och hacka schalottenlöken grovt. Sätt ugnen på 150 grader.

Tillagning: 1. Koka upp 2 msk ättika, 4 msk socker samt 4 msk vatten och häll över kantarellerna. Rör ned rosépeppar och ställ i kylan och vänd ibland.

2. Värm en tjockbottnad stor kastrull på medelvärme, smält smöret och fräs löken mjuk. Tillsätt riset och fräs det utan att det tar färg i 5 minuter. Tillsätt vitt vin, fond och hälften av vattnet. Koka försiktigt och rör med jämna mellanrum så att det inte bränner. Fyll på med vatten till riset är lagom mjukt.

3. Under tiden, värm en stekpanna på hög värme, stek lammet i lite olja tills det har fått en brynt färg. Lägg upp på ett ugnssäkert fat. Salta och peppra.

4. Rör ihop den hackade rosmarinen, honungen, balsamvinägern och pensla köttet med denna marinad. Spara hälften till serveringen.

5. När riset är lagom mjukt, ställ lammet i ugnen i ca 10-12 minuter (innertemperatur ca 55 grader för lätt rosa) och låt vila i folie tills risotton är klar. Under tiden, blanda risotton med grädde, riven ost samt salt och peppar. Konsistensen skall vara ungefär som en tjock risgrynsgröt.

Upplägg: 1. Forma risotton till ett ägg, placera centralt på tallriken. **2.** Dela lammet i två till tre bitar, lägg snyggt på tallriken, ringla över resterande honugsbalsamvinäger. **3.** Lägg kantareller som en liten boll på sidan. **4.** Garnera med rosmarintopparna.