



Lammstek med morotspuré, svampduxell, aigre doux sås, rostade rotsaker

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Servera denna härliga lammrätt tillsammans med min goda Aigre doux sås.



INGREDIENSER

Lammstek

- 800 g lammstek (benfri)
- 2 kvistar timjan
- 1 kvist rosmarin
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 msk olja
- 1 msk smör

Morotspuré

4 st stora morötter
3 msk creme fraiche
2 msk smör
salt

Rostad morot och palsternacka

2 st stora morötter
2 st palsternackor
1 tsk olja
peppar
salt

Svampduxell

4 st portabellosvampar
4 skivor lufttorkad skinka
1 kvist timjan
1 msk smör
1 tsk sherryvinäger

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krydda lammsteken med finhackade örter, salt och peppar. Värm en panna med olja och bryn köttet runt om. Lägg sedan i en rejäl klick med smör och krossade vitlöksklyftor, ös köttet. Ställ sedan köttet i en ugnsfast form och häll över allt fett från pannan, även örter och vitlöksklyftor. Ställ in formen i ugnen på 80 grader (eller så nära 80 din ugn klarar) och stick in en termometer i köttbiten. Låt gå i ugnen tills du når en innertemperatur på 58-60 grader och låt sedan köttet vila i ugnsfolie ca 10 minuter.
- 2** Gör Aigre doux-såsen.
- 3** Medan köttet är i ugnen kan du göra alla tillbehör, börja med morotspurén. Skala och dela morötter i grova bitar. Koka i saltat vatten tills morötterna känns mjuka. Ånga av morötterna i en sil och lägg sedan i en mixer/matberedare tillsammans med de övriga ingredienserna. Kör till en slät puré och smaka av med salt. Håll purén varm till lammsteken är färdig.
- 4** Rostade rotsaker. Skrubba morötter och palsternacka, dela rotsakerna i 4 delar och gnid in med olja, salt och peppar. Lägg i en ugnsförhållande och baka av på 225 grader i ca 25 minuter.
- 5** När du tagit ut lammsteken för att vila kan du sätta igång med svampduxellen. Finhacka portabellosvamp och lufttorkad skinka. Värm en panna med olja och stek först den lufttorkade skinkan till den fått färg. Tillsätt sedan svamp och smör, stek tills svampen också fått lite färg. Därefter strör du över finhackad timjan och glaserar pannan med sherryvinägern. Smaka av med salt och

peppar.

6

När lammsteken vilat färdigt, skivar du den i önskad tjocklek. Servera antingen alla tillbehören i olika fat/skålar tillsammans med skivad lammstek eller gör en tallriksuppläggning som på bilden.