LAMM

Rödvinsmarinerad lammytterfilé med glaserad morot, confiterad pärltomat & timjansky

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **75 min** Portioner: **4**

75

Lyxa till helgmiddagen med lammytterfilé, glacerad morot och rödvinssås, lätt att förbereda i god tid innan middagen.

Tillkommer ca 2 timmar för marinering.Låt dig inte skrämmas av de olika momenten, du kan förbereda ett i taget i lugn och ro innan gästerna anländer och bara värma på vid servering.

INGREDIENSER

4 st lammytterfiléer
1 kruka färsk timjan
5 dl rödvin (det som är till såsen)
Glaserad morot
2 påsar snackmorötter (små, späda morötter)

2 msk smör
2 msk socker
0.5 st citron, pressad

Confiterad pärltomat
2 st askar pärltomater
2 st vitlöksklyftor
2 dl olivolja
0.5 dl hackad kruspersilja
salt

Timjansky
5 dl rödvin (det som lammet marinerade i)
5 dl vatten
3 msk kalvfond, koncentrerad
1 knippe färsk timjan
10 st vitpepparkorn
2 st lagerblad
salt
vitpeppar
maizena

GÖR SÅ HÄR

1. Lammet: Börja med att marinera lammet. Detta kan med fördel göras dagen innan, om inte bör köttet marineras i minst 2 timmar. Lägg filéerna i en form och häll på vinet som ska vara till såsen. Lägg även i lagerblad och färsk timjan.
Ta upp köttet ur vinet efter marineringen och lägg på hushållspapper. Häll vinet i en kastrull och sätt den på spisen och låt koka upp. Följ receptet för timjansky.

2. Confiterad tomat: Sätt ugnen på 100grader. Lägg tomaterna i en ugnsform, skiva över vitlöken, lägg på örterna och häll på olivolja. Sätt in i ugnen och låt stå ca 45 minuter.

3. Glaserad morot: Skala morötterna och dela i två bitar. Smält smöret i en kastrull, tillsätt socker och citronsaft. Ta i morötterna och låt de glasera tills de nästan är mjuka rakt igenom.

4. Timjansky: Häll på vinet, vattnet och fonden. Ta i kryddorna. Låt reducera (koka ner) till hälften. Sila bort kryddor. Sätt tillbaka kastrullen på plattan. Smaka av med salt & malen vitpeppar. Red av med maizena utrörd i lite vatten.

5. Lammet: När det andra nästan är färdigt är det dags att steka lammet. Krydda på bägge sidor med salt & malen vitpeppar. Hetta upp en panna riktigt varm

och ta i en stor klick smör. Lägg i lammet när smöret är gyllene och låt det steka tills det fått en fin yta, vänd sedan och bryn andra sidan.
Sätt in lammet i ugnen på 100 grader och låt det steka färdigt. Lammet är färdigt när det håller en innertemperatur på 54 grader (medium/rare). Vill du ha det mer välstekt så gäller 60 grader. Ta ur pannan och låt vila på hushållspapper 3-4minuter. Skär sedan lammet diagonalt och lägg upp tillsammans med tillbehören.