

Pressat, långbakat lamm, smörsås, kornrisotto med skogssvamp, karamelliserad palsternacka

Långbakad, pressad lammfog

(för 6–8 personer)

- 2 kg lammfog med ben
- 2 st stora lökar
- 5 st vitlöksklyftor
- 30 g färsk timjan
- 30 g färsk rosmarin
- 2 liter kycklingbuljong
- 2 msk salt
- 2 msk hela svartpeppar

1. Lägg lammfog, de klivna lökarna, örterna och kryddorna i en ugnform.
2. Täck över formen med ett lock eller folie och stek i ugnen 8 timmar i 120 grader.
3. Riv det mogna lammköttet i en form och håll över litet av stekspadet.
4. Sila stekspaden genom en duk och koka tills mängden halverats (överlopps stekspad kan frysas ner).
5. Täck över det rivna lammköttet med ett bakplåtspapper och sätt en tyngd på.
6. Ställ formen i kylan över natten.
7. Stjälp upp det pressade lammköttet på ett skärbräde och skär upp cirka 160 grams portionsbitar.
8. Lägg köttbitarna på en ugnsplåt, sätt en klick smör ovanpå och värm i ugnen i 180 grader i 12 minuter precis före servering.

Karamelliserad palsternacka och palsternackschips

- 400 g palsternacka
- 40 g honung
- 0,5 dl matolja
- 20 g rosmarin
- salt
- honung
- smör

1. Tvätta palsternackorna och skala dem.
2. Ta tillvara skalerna för chipsen.
3. Skär palsternackorna på längden i 4 delar och lägg dem på en ugnsplåt.
4. Smaksätt med salt, honung och rosmarin.
5. Stek i ugnen 190 grader 20 minuter och låt svalna.
6. Vid färdigställandet sätt smör och honung på palsternackorna.
7. Värm i ugnen 180 grader 8 minuter.
8. Torka palsternackornas skal ordentligt och värm olja i en kastrull till 180 grader.
9. Friteras skalerna knapriga, lägg dem på ett papper, salta.



På Finlands Färförenings
YouTube-kanal visar
köksmästare Joni Kärki
hur han tillagar den här maträtten.

Kornrisotto med skogssvamp

- 300 g hela korngryn
- 1 liter kycklingbuljong
- 1 st lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 3 dl vitvin
- 100 g skogssvamp, t.ex. trattkantareller
- 3 dl grädde
- 100 g riven parmesan

1. Finhacka löken och vitlöken.
2. Stek löken i en kastrull.
3. Lägg i korngrynen och rör om en stund.
4. Tillsätt vitvin och låt det avdunsta.
5. Tillsätt kycklingbuljong i delar under konstant omrörning.
6. Den färdiga kornrisottobasen är ganska lös och grynen har tuggmotstånd.
7. Häll över i en ask och ställ svalt.
8. Vid färdigställandet håll kornrisotton och grädde i en kastrull och låt mogna.
9. Finfördela och stek svampen.
10. Tillsätt den stekta svampen och parmesanosten i kornrisotton. Salta vid behov.
11. Den färdiga kornrisotton torde till konsistensen vara en lite rinnig gröt och korngrynen har tuggmotstånd. Om kornrisotton är för tjock, håll i mera grädde eller kycklingbuljong.



Smörsås

- 2 dl stekspad av lamm
- 4 st äggulor
- 0,25 dl vitvin
- 0,25 dl honungs-äppelvinäger
- 200 g smör
- 30 g färsk dragon

1. Smält smöret i en skild kopp.
2. Lägg stekspadet, äggulorna och vinägern och vitvinet i en kastrull.
3. Sjud på svag värme under omrörning tills såsen tjocknar.
4. Vispa ner det smälta smöret i en tunn stril.
5. Finhacka dragonen och tillsätt i såsen.

Receptet är en del av Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -projektet:

i samarbete med Ravintola Pikkuveli och Isokummun lammastila