

Daniel Räms

Modern restaurangrätt 14 portioner

Kålfyllad lammbringa och korv på Fårölamm med morotskräm. Morot och beta från Stenhuse gård, citronsyltade kronärtskockor och frasig getost. Tunt skivad lammstek med kryddiga brödsbulor serveras à part med lammsky.

Allt kött, mejeri och grönsaker är i största möjliga mån ekologiska eller kravmärkta och kommer från producenter runtom i Sverige.

Timjanstek lammstek

2 lammstekar
rapsolja
1 knippe backtimjan
smör
1 knippe dill
1 knippe kruspersilja
olja till fritering
6 små lammchorizos
2 dl panko ströbröd
flingsalt

Bena ur lammstekarna anatomiskt, allt utom lammrostbiffen och lamminnanlåret mals till färs och används till korven och lammbringan.

Bryn rostbiffen och innanlåret runt om i olja, avsluta med timjan och en klick smör. Baka klart i ugn, 90° till en innertemperatur på 60°. Låt vila 15 minuter.

Plocka dillen och persiljan och fritera den frasig i olja, 160°.

Skiva och stek chorizon, sila av chorizofettet och spara det. Rosta pankon i en torr panna till fin färg. Tillsätt chorizofettet och de friterade örterna, smaka av med flingsalt.

Vid servering: Skiva lammsteken tunt och blanda upp skivorna med timjan och stesky som bildats. Lägg upp lammstek i skålar och toppa med chorizosmulorna. Servera à part.

Kålfylld lammbringa

1 litet spetskålshuvud
smör
200 g finmalen lammfärs, från stekarna
75 g finmalet späck
10 g nitritsalt
1 lammtunnbringa

Strimla spetskålen och stek i smör tills den fått ordentligt med färg. Blanda ihop lammfärs, späck och nitritsalt till en slät färs. Blanda i den stekta kålen och fyll lammbringan. Fixera bringa med plastfilm och baka i cirkulator, 90° i 3 timmar.

Vid servering: Stek bringan runt om i smör till fin färg. Skär i 14 lika stora bitar.

Lammkorv

400 g finmalen fläskfärs
400 g grovmalen lammfärs, från stekarna
160 g finmalet späck
150 g grovmalet späck
36 g vatten
32 g nitritsalt
16 g rivet citronskal
12 g vitlök
9 g malen kummin
12 g pimentpulver
10 g malen svartpeppar
1 m lammfjälster
smör

Blanda ihop fläskfärs, lammfärs, späck, vatten och nitritsalt till en smidig färs. Smaksätt korven med citronskal, riven vitlök och kryddor. Fyll fjälstret med hjälp av en kornspruta och knyt små, vackra korvar. Koka korvarna ca 5 minuter. Kyl ner i isvatten

Vid servering: Stek korvarna i smör till fin färg.

Morotskräm med brynt smör

500 g smör
2 gula morötter
2 orangea morötter
1 dl vispgrädde
2 msk pressad citronsaft
salt

Bryn smöret tills det får en nötig ton. Skala och skär ner morötterna i små bitar och koka dem mjuka i det brynta smöret. Ta upp morötterna och mixa dem släta i en mixer med grädd, smaka av med citronsaft och salt.

Vid servering: Värm krämen i en liten kastrull.

Ekologiska grönsaker

7 små morötter
14 små gulbetor

Skala och koka morötterna mjuka i saltat vatten, kyl ner i isvatten. Koka gulbetorna mjuka i saltat vatten, kyl ner och skala dem.

Vid servering: Skär morötterna i 2 cm långa bitar och dela gulbetorna i 4 delar. Värm under plast i ugn, 90° ca 10 minuter.

Citronsyltade kronärtskockor

14 små kronärtskockor
2½ dl vatten
2½ dl strösocker
2 dl pressad citronsaft
olja till fritering
salt

Ansa och skala kronärtskockorna och lägg undan 2 av dem. Koka vatten, socker och citronsaft till en lag. Koka de 12 kronärtskockorna mjuka i lagen. Låt de ligga kvar i lagen och dra. Hyvla de 2 återstående kronärtskockorna tunt, fritera i olja, 150° tills de är frasiga. Låt rinna av på torrt papper, salta lätt.

Vid servering: Lyft kronärtskockorna från lagen och dela dem i 4 delar vardera. Värm under plast i ugn, 90° ca 10 minuter.

Frasig getost

250 g getost
30 g vispgrädde
50 g färskost
150 g äggvita
1 bit oskivad formfranska
smör

Smält getost med grädde och färskost på svag värme. När krämen har blivit slät tillsätts äggvitan. Baka getosten i en låg plastad form i ugn, 80° ånga, 20 minuter. Kyl ner getosten och klä ena sidan med tunt skivad formfranska.

Vid servering: Skär den bakade getosten i 14 små bitar och stek i smör på brödsidan till fin färg.

Lammsky

4 rödlökar
1 vitlök
rapsolja
1 dl farinsocker
1½ liter mörk lammfond
5 dl rött vin
maizena
salt
sherryvinäger
1 tomat
3 kvistar backtimjan

Skala och strimla lökarna, bryn i lite olja. Tillsätt farinsockret och låt karamelliseras. Slå på lammfond och vin, låt reducera tills hälften återstår. Red av med maizena och smaka av med salt, sherryvinäger.

Vid servering: Tärna ner tomaten och värm såsen med tomat och timjankvistar, sila av. Det som inte läggs på tallrik serveras i kannor à part.