

Jakob Lells

Modern restaurangrätt 14 portioner

Timjanstekt innanlår och ytterlår med getostgratinerad fransyska och friterad tunnbringa. Serveras med gulbeta, bakad purjolök, pak choy och stuvad savoykål.

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

Lammstek och lammsky

2 lammstekar
1 gul lök
1 morot
1 palsternacka
2 dl rödvinvinäger
8 dl rött vin
1½ liter mörk lammfond
1½ liter mörk kalvfond
5 king solo vitlökar
100 g backtimjan
rapsolja
salt och svartpeppar
70 g smör

Bena ur lammstekarna. Putsa innanlår och ytterlår fria från senor och hinnor men spara allt fett kvar på köttet, ritsa fett om det behövs, förvara i rumstemperatur tills de ska användas. Skär av en bit kapp från rostbiffen och spara till skyn. Spara rostbiffarna och rullarna i kylan till ett annat tillfälle.

Skala och dela grönsakerna i mindre bitar. Bryn lägg och fransyska i en stekpanna med grönsakerna, lägg över i en gryta. Deglacera pannan med vinäger och vin, koka ihop tills 1/3 återstår, häll i grytan. Tillsätt lammfond, kalvfond, 2 halverade vitlökar och 50 g timjan. Koka upp och låt sjuda långsamt under lock 2½ timmar, skumma fonden då och då. Lyft upp köttet och låt det svalna, lägg undan till det gratinerade lammet. Sila skyn och spara 2 dl till det gratinerade lammet. Reducera resten tills ca 8 dl återstår.

Värm upp lite olja i en gjutjärnspanna, salta i pannan och bryn innanlåren och ytterlåren, salta och peppra. Halvera 3 vitlökar och lägg i pannan med resten av timjanen och smöret mot slutet av stekningen. Ös köttet i stekpannan med fett så att det verkligen tar smak av timjan och vitlök. Lyft upp på ett bleck och gnid in köttet med den nu rostade timjanen och vitlöken.

Stek köttet på galler i ugn, 100°, ca 50 minuter innan servering. Stek till en innetemperatur på 58°, låt vila på gallret 5 minuter, rulla in i folie och låt ligga fram till servering.

Vid servering: Skär innanlår och ytterlår i 14 bitar vardera och lägg upp på en fuktig handduk, salta på köttet.

Koka upp skyn med en bit lammkappa, timjanstjälkar och schalottenlöksresterna (från nedan), salta. Sila såsen innan den serveras.

Getostgratinerat lamm

300 g skalad mjölig potatis

1 dl mjölk

30 g smör

½ dl smält lammtalg

100 g getfeta från Vilhelmsdals gårdsmejeri

salt och vitpeppar

den kokta fransyskan och läggen

5 kvistar backtimjan, plockade (spara stjälkarna till skyn vid servering)

2 schalottenlökar (spara resterna till skyn vid servering)

finrivet skal av 2 citroner

2 dl av den reducerade fonden (från ovan)

1 dl ströbröd från surdegsbröd

Koka potatisen mjuk i vatten, låt ånga av. Värm mjölk och smör. Pressa potatisen och blanda i mjölkblandningen och lammtalgen. Smula i getosten och rör moset slätt, smaka av med salt och peppar.

Plocka ner lammköttet i mindre bitar med fingrarna och blanda i timjan, finhackad schalottenlök och citronskal, smaka av med salt och peppar.

Fördela ut köttet i 14 små portionsskålar, ca 1 cm högt, slå fonden över köttet, precis så det täcker. Lägg 1 msk potatis- och getostmos över köttet och platta till med något plant, ytan ska vara jämn och köttet helt täckt.

Vid servering: Strö ett lager med ströbröd på toppen och gratinera i salamander på mellanvärme ca 15 minuter, låt vila 5 minuter innan de serveras.

Friterad tunnbringa

1 tunnbringa

1 liter olja till fritering

salt

Koka bringan i vatten ca 2 timmar eller tills den är helt mörkokt, lyft upp den och låt svalna något. Dra köttet i tunna fibrer utan att få med fett (detta görs lättast utan vinylhandskar). Lägg köttet på en handduk så att det är torrt när det friteras. Värm oljan till 160° och fritera köttet ca 2 minuter, lyft upp och låt rinna av på papper, salta.

Gulbetor

14 gulbetor
pressad saft av 1 citron
2 msk flytande honung
1 msk smör
salt och vitpeppar

Koka gulbetorna klara i saltat vatten. Skär av botten och toppen och stansa ut till ca 3 cm höga cylindrar. Glasera betorna i citron, honung och smör, smaka av med salt och peppar.

Vid servering: Värm under plast i ugn, 100° ca 10 minuter.

Bakad purjolök

7 purjolökar
olivolja
salt

Skär bort blasten på purjolökarna och baka dem i ugn, 225°, 12 minuter, låt svalna. Skär av 1 dm av den nedersta delen, det är denna som ska användas. Skala av de yttersta rostade lagren så att bara den innersta ”märgen” återstår. Skär varje bit på längden och pensla snittytan med olivolja och salta. Förvara i rumstemperatur till serveringen.

Vid servering: Värm under plast i ugn, 100° ca 10 minuter.

Pak choy

4 pak choy
1 king solo vitlök
rapsolja
smör
salt

Dela pak choy på längden. Skala och hyvla vitlöken tunt på mandolin. Rosta pak choy hastigt i en varm stekpanna i olja med vitlöken. Avsluta med en klick smör och salta. Ta upp pak choyen med vitlöken och dela varje pak choyhalva en gång till på längden. Skär till kanterna så att alla bitar blir snygga och lägg upp på ett bleck med handduk.

Vid servering: Värm i ugn, 100° ca 10 minuter.

Savoykål

2 savoykålshuvuden
olivolja
rapsolja
1½ dl crème fraiche
1 schalottenlök
5 kvistar backtimjan
salt och peppar

Skär av bladen från savoykålen, släng de yttersta. Skär ut mittnerven från bladen, spara de 14 finaste mittnerverna och skala dessa försiktigt med en potatisskalare så de blir jämna. Koka dem i saltat vatten 6 minuter, kyl i isvatten. Låt rinna av och vänd i olivolja.

Strimla resterande kålblad fint. Svette kålen i lite rapsolja så att den precis får lite färg. Tillsätt crème fraiche och koka hastigt tills den löst sig, ca 1 minut. Tillsätt finhackad schalottenlök och plockad timjan, smaka av med salt och peppar.

Vid servering: Värm i ugn, 100° ca 10 minuter.

Uppläggning: Lägg purjolöken och gulbetan i mitten på varje tallrik, lägg pak choy ovanpå purjolöken och ca 1 msk stuvad kål bredvid. Lägg en bit av varje kött detalj på kålen. Lägg den kokta kålstjälken på köttet och lägg ett litet nystan av den friterade bringan ovanpå gulbetan. Avsluta med att slå lite sås över köttet och håll upp resten i såssnipor. Servera det getostgratinerat lammet à part.