

## Robert Hedman

Modern restaurangrätt 14 portioner

---

### *Dillbakat lamm från Fårö och lättrökt sylta på lammtunnbringa med äpple. Syrliga grönsaker, rotcrème, sifonerad pepparrot på dillroyal och sötsur dillsky.*

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

#### **Dillbakat lamm**

2 lammstekar  
375 g färs på fransyskan  
18 g salt  
50 g äggvita  
3¾ dl vispgrädde  
3 dl finhackad dill  
4 ark crepinette  
finrivet skal av 1 citron  
1 dl kallpressad rapsolja från Åke Ekström  
salt och svartpeppar  
smält lammtalg

Bena ur lammstekarna. Putsa innanlår och rostbiff och dela dem på längden. Lägg åt sidan. Rosta benen och putset i ugn, 240° ca 10 minuter. Lägg undan till dillskyn. Ytterlår, rullen och läggen läggs åt sidan till en annan gång. Skär ner 2 fransyskor och mal köttet 2 gånger. Mixa färsen med salt, äggvita och grädde till en homogen mousselinefärs. Vänd ner 2½ dl finhackad dill.

Lägg ut plastfilm på bänken och lägg på crepinetten. Stryk på ett jämnt lager med ¼ av mousselinefärsen, lägg på ena innanlåret. Rulla in innanlåret riktigt tight till en rund rulle. Upprepa med det andra innanlåret och likadant med rostbiffarna. Baka i ugn, 80° till 58° innertemperatur. Blanda ½ dl finhackad dill, citronskal och rapsolja.

*Vid servering:* Ta bort plasten från rullarna, salta och peppra. Bryn dem gyllenbruna runt om i lammtalg. Pensla med dill- och citronoljan innan lammet skärs upp. En bit innanlår och en bit rostbiff läggs på varje tallrik.

## Lättrökt sylta på lammtunnbringa med äpple

### *Kokning av bringan:*

1 lammtunnbringa, ca 600 g  
150 g baconsida  
2 schalottenlökar  
1 king solo vitlök  
200 g morot  
100 g skogschampinjoner  
200 g äpple, Ingrid Marie  
100 g dill  
2 lagerblad  
7 dl mörk lammfond  
7 dl äppelmust från Tranaholms musteri  
3 dl vitt vin  
40 g nitritsalt

### *Sylta:*

100 g skalat äpple, Ingrid Marie  
2 gelatinblad  
6 g agar agar  
½ dl hackad dill  
salt och svartpeppar  
1 morot

Rök bringan i röklåda 4 minuter. Låt ligga kvar tills lådan är sval.

Dela bringan och baconsidan. Skala, ansa och skär ner grönsaker, svamp och äpple. Lägg kött, allt det skurna, dill och lagerblad i tryckkokare med lammfond, äppelmust, vitt vin och nitritsalt. Koka 20 minuter, från det att kokaren har kommit upp i tryck.

Sila av buljongen och reducera den till hälften, mät upp 4 dl av buljongen. Resten sparas till dillskyn. Skär bringan och baconet till fina tärningar även 100 g av den kokta moroten skärs ner.

Tärna ner äpplet. Blötlägg gelatinbladen. Koka upp 4 dl av buljongen från ovan med agar agar och äpplet. Smält ner gelatinbladen och vänd ner bringan, baconet, den kokta tärnade moroten och hackad dill. Låt få ytterligare ett uppkok. Smaka av med salt och peppar. Gjut sedan syltan i rör, 4 cm i diameter. Låt stelna i kyl.

Svarva ett tunt ark av moroten, koka den mjuk i lättsaltat vatten. Kyl ner i isvatten. Rulla in syltan i moroten. Skär upp 14 bitar, lägg på bleck och plasta.

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

## Syrliga grönsaker

56 hasselnötter, skalade  
8 röda steklökar  
3 gula morötter  
1 orange morot  
2 kålrötter  
2 majrovor  
4 kålrabbi  
14 morötter, London torg  
84 bondbönor  
finrivet skal av 1 citron  
50 g gräslök, finskuren  
salt och svartpeppar  
kallpressad rapsolja från Åke Ekström

### *Pickelslag:*

5 dl vatten  
5 dl chardonnayvinäger  
5 dl strösocker  
½ dl dillfrön  
½ dl fänkålsfrön

Rosta hasselnötterna i ugn, 150°, 5 minuter. Banka nötterna lätt så de delar sig. Lägg åt sidan. Blanchera löken al dente, skala och plocka bladen. Skala gul morot, orange morot och kålrot, koka dem mjuka i lättsaltat vatten.

Skiva den gula moroten 3 mm tjock på mandolin och stansas ut till en rektangulär form, 3,3 x 15 cm. Den orangea moroten (3 små kulor/port) och kålroten (1 större kula/port) kulas av respektive kuljárn.

Skala och skär majrovan i kuber (1 st/port). Skiva och stansa rundlar av kålrabbin (2 st/port). Blanchera majrovan och kålrabbin i lättsaltat vatten.

Koka London torg morötterna mjuka i saltat vatten. Dra av skalet och skär bort roten och dela moroten på längden. Skala bondbönorna.

Koka upp ingredienserna till pickelslagen. Sila och låt svalna tills den är ljummen. Lägg i grönsakerna (ej bondbönorna) och låt dra i lagen 30 minuter. Sila bort lagen och blanda alla grönsaker med citronskal, gräslök, salt, svartpeppar och rapsolja.

Placera de gula morotsskivorna i 14 utstickare 3,3 x 15 cm. Fördela de syrliga grönsakerna på morötterna och toppa med de rostade hasselnötterna och bondbönorna. Lägg upp på ett bleck och plasta.

*Vid servering:* Värm grönsakerna i ugn, 100° ca 10 minuter. Ta bort plasten och strössla över örterna nedan.

## Örter

pak choy red  
sarepta  
dill

Plocka pak choy, sarepta och dill. Blanda ihop alla örter och förvara örterna i kyl med fuktigt papper över sig till servering.

*Vid servering:* Strössla örterna över de varma, syrliga grönsakerna.

## Rotcrème

375 g skalad morot  
180 g skalad kålrot  
2 lagerblad  
120 g osaltat smör, rumstempererat  
35 g hasselnötsolja  
salt

Skär ner moroten och kålroten i mindre bitar, koka dem mjuka med lagerbladen i vatten. Mixa rotsakerna i en kannmixer med det tempererade smöret till en slät crème, smaka av med hasselnötsolja och salt.

*Vid servering:* Värm rotcrème i en kastrull, lägg den vid grönsakerna på tallriken.

## Dillroyal

5 dl vispgrädde  
180 g dill  
salt  
5 ägg  
2 äpplen, Ingrid Marie

Värm grädden till 60°. Mixa grädden med dill och salt så den blir illgrön. Mixa ner äggen, sila och skumma av ytan. Häll upp ”dillgrädden” i plastat bleck, plasta över också. Baka i ugn, 120° ca 15 minuter, tills den har satt sig. Låt svalna.

Skiva äpplena tunt och stansa rundlar av skivorna och dillroyalen. Royalen ställs sedan på äppelskivorna. Plasta och låt stå i kyl.

*Vid servering:* Värm under plast i ugn, 100°, 8 minuter. Lägg på tallrik.

## **Sifonerad pepparrot**

4 dl crème fraîche  
200 g äggvita  
65 g riven pepparrot  
pressad saft av ½ citron  
15 g salt  
1 kolsyrepatron

Värm försiktigt upp alla ingredienser under omrörning till 70°, sila. Häll upp i sifon, ladda den med 1 kolsyrepatron. Låt sifonen stå framme vid spisen till serveringen.

*Vid servering:* Sifonera pepparrotten på dillroyalen.

## **Sötsur dillsky**

5 dl vitt vin  
6 dl äppelmust från Tranaholms musteri  
200 g dill  
1 liter mörk lammfond  
buljongen från syltakoket  
rostat lammben och puts från steken (se ovan)  
ättika, 12 %  
strösocker  
salt  
ev. maizena

Reducera vinet och äppelmusten till hälften med dillen, slå på lammfond och buljong. Lägg i rostade lammben och puts. Reducera till hälften och grovsila. Smaka av skyn med ättika, socker och salt efter egen smak. Red ev. av med maizena. Sila skyn genom chinoise.

*Vid servering:* Koka upp skyn och häll upp i kannor. Servera à part.