

Tomas Diederichsen

Modern restaurangrätt 14 portioner

Helstekt lamm, lammkorv och ragu på lammbringa med svamp, aprikos och rostat korngryn samt auberginekräm, pressad fänkål och morot med riven lakrits.

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

Helstekt lamm

2 hela lammstekar
smör och rapsolja
salt och svartpeppar

Bena ur steken. Stycka ut lägg, rostbiff, inner- och ytterlår samt fransyska var för sig. Putsa bort senor och hinnor. Spara lägg och fransyska för att mala till färs till korven. Stek rostbiff och lår i smör och olja, krydda med salt och peppar. Baka i ugn, 90° tills köttet har en innertemperatur på 56°. Låt köttet vila ca 15 minuter.

Vid servering: Tranchera köttet och lägg upp på tallrikar.

Lammkorv

600 g färs på lägg och fransyska
80 g ister
5 g vitlök
finrivet skal av 1 citron
½ tsk mixade korianderfrön
½ tsk mixad hel svartpeppar
½ tsk mixade fänkålsfrön
16 g nitritsalt
ev. kallt vatten
1 m lammfjälster
smör och rapsolja

Skär ner lägg och fransyska och mal till färs med istret. Smaksätt färsen med riven vitlök, citronskal och kryddor. Tillsätt ev. lite kallt vatten. Blanda till smidig konsistens. Stoppa fjälstren med färsen till 5 cm långa korvar, knyt med bindgarn. Sjud korvarna i vattenbad tills de har en innertemperatur på 62°. Kyl korvarna i isvatten och klipp därefter isär dem.

Vid servering: Stek korvarna i smör och olja.

Ragu och lammsky

Lammsky:

700 g lammbringa
saltlag, 10 %
smör och rapsolja
250 g skalad morot
200 g skalad gul lök
40 g vitlök
5 dl rött vin
1½ liter mörk lammfond
12 g citrontimjan
10 g fänkålsdill
pressad citronsaft
ca 2 msk honung
salt
Thicken Up

Ragu:

140 g korngryn
180 g Karl Johan svamp
200 g smör
150 g torkade aprikoser
finrivet skal av 1 citron
2 msk hackad fänkålsdill
salt

Rimma lammbringen i saltlagen i 3 timmar. Bryn den rimmade bringan i smör och rapsolja. Skär ner morot, lök och vitlök. Bräsera köttet i tryckkokare med vin, lammfond, grönsaker, citrontimjan och fänkålsdill ca 30 minuter. Ta upp bringan och kyl den.

Sila skyn och koka ner den till önskad koncentration. Smaka av med citronsaft, honung och salt. Red av såsen med Thicken Up till önskvärd konsistens.

Rosta korngrynen i ugn, 225°, 10 minuter. Koka de rostade korngrynen mjuka i saltat vatten. Sila av. Confitera svampen i smöret ca 30 minuter. Sila av och spara smöret. Dela svampen i mindre bitar. Dela aprikoserna och tärna lammbringen.

Vid servering: Stek upp svampen i lite av det sparade smöret. Tillsätt korngryn, aprikoser, bringa och lite av såsen. Resten av såsen serveras à part. Smaka av ragun med citronskal, fänkålsdill och salt. Servera ragun à part.

Auberginekräm

6 auberginer
3 msk crème fraiche
Thicken Up
salt
pressad citronsaft

Dela auberginerna på längden. Baka i ugn, 225° ca 20 minuter. Gröp ur auberginerna och mixa inkråmet med crème fraiche och Thicken Up till önskvärd konsistens. Smaka av med salt och citronsaft.

Vid servering: Värm under omrörning i kastrull.

Pressad fänkål

5 fänkålsstånd
2 liter vatten
3 msk salt
1 msk strösocker
pressad saft av 5 citroner

Ansa fänkålen och ta bort det yttersta lagret. Koka fänkålen mör i en lag på vatten, salt, socker och citronsaft.

Lägg den kokta fänkålen i press med lite av lagen. Kyl ner under press. Skär ut 2 cm stora kuber.

Vid servering: Värm kuberna under platsfolie i ugn, 90° ca 10 minuter.

Lakritskryddad morot

560 g morötter
1 lakritsstång
2 tsk salt
rapsolja

Koka morötterna mjuka men med spänst kvar i saltat vatten. Kyl i isvatten och dra av skalet när morötterna är kalla. Skär bort ändarna på varje morot. Skär i 2½ cm långa bitar. Mixa 2 cm lakritsstång och salt till ett lakritssalt.

Vid servering: Sautera morötterna i olja och krydda med lakritssaltet.

Örter och lakrits

färsk körvel
fänkålsdill
lakritsstång

Vid servering: Toppa varje tallrik med körvel och fänkålsdill, riv lakrits över hela anrättningen.