

Oppskrifter 15.1.2005 - Klubbmøte hos Njal

Braisert lammebøg

1 lammebøg
2 tomater
½ sellerirot
1 gulrot
2 løk
2 laurbærblader
1 ss hel sort pepper

1 sellerirot

2 solmodne tomater
olje til baking
en klype sukker og salt
nykvernet pepper

Lammebøgen benes ut og bindes opp med hyssing. Dette kan du eventuelt be din slakter om å gjøre. Grønnsakene skrelles, vaskes, kuttet i grove biter og brunes i en stekepanne med kjøttet samt benet fra lammebøgen. Alt legges deretter over i en stor gryte. Tilsett vann til det dekker og kok opp. Legg lokk på gryta og sett den i en varmluftsovn på 160 grader i ca. 2 timer. Når kjøttet er ferdig braisert, tas gryta ut av ovnen og settes på kjøkkenbenken i 30 minutter for å hvile. All kraft siles av til saus og til koking av sellerirot. Før servering fjerner du hyssingen og skjærer kjøttet i skiver.

Ca. 60 % av kraften fra lammebøgen kokes ned til 4 dl sju. Smak til med salt og pepper. Hvis sjuen er for tynn, kan den jevnes med litt maisennamel.

Selleriroten vaskes, kuttet og kokes i resten av kraften til lammebøgen. Hell resten av kraften tilbake i sjuen når sellerien er ferdig, og reduser sjuen videre.

Tomatene flås, deles i to og kjernen tas ut. Bak dem i ovnen ved 120°C i 30 minutter med olje, salt, sukker og nykvernet pepper.

Legg tomat oppå selleriroten.

Mandelpotetpure

800 g mandelpoteter
2 dl fløte
1 dl helmelk
40 g smør
en klype muskat

Skrell og kok mandelpotetene i vann uten salt til de er møre. Hell av vannet og legg tørkepapir over potetene mens gryta fortsatt står på platen i ca. 30 sekunder. Mos deretter potetene med en visp eller en stamper. Tilsett fløte, melk og smør til du synes konsistensen på potetpureen er bra. Smak til med salt, pepper og evt. litt muskatnøtt.

Drikke

Gran Feudo Reserva, 1998