



PURE ARCTIC

BRAISERET LAMMEKØLLE

Braiseret lammekølle med juliene grøntsager og krydderurteolie

6-8 personer

1 islandsk lammekølle
Salt og peber

Indstil ovnen på 160°C. Svits kødet på en grillpande, og krydr med salt og peber. Læg kødet i et ovnfast fad, og steg det i 60 min., eller til kernetemperaturen er 62°C. Skyen hældes i en gryde og reduceres til en sirupagtig konsistens. Herefter blandes den med krydderurteolien (se opskrift nedenfor).

JULIENNE GRØNTSAGER

Persillerod med skræl
Jordskokker
Regnbue gulerødder
Fennikel
En håndfuld kviste af timian, rosmarin og oregano
Hvidløgsfed
Olie
Havsalt og peber

Skyl grøntsagerne, og skær dem i rustikke stave. Sautér stavene i olie, og smag til med salt og peber. Grøntsager og kviste lægges sammen med køllen de sidste minutter, inden den er færdigstegt.

BLENDET KRYDDERURTEOLIE

1 bundt persille
1 bundt basilikum
½ bundt rosmarin
1 bundt timian
½ bundt oregano
½ bundt salvie
2 dl madolie
10 g havsalt
5 g groftkværnet sort peber
5 g kværnet sennepskorn
Citronsaft

Blend alle ingredienserne i en foodprocessor, og tilsæt saucen fra køllen.

SERVERING

Kødet frigøres fra benet og skæres i skiver. Skiverne samles og lægges tilbage på benet. Hele køllen anrettes på en bund af grøntsager og maskeres med saucen af sky og krydderurteolie.



OPSKRIFT UDARBEJDET AF
ICELANDIC LAMB