

Honung- och dillfrörostad lammytterfilé med potatis- och ostlåda med gurk- och squashspagetti till 8 personer

Köttet

1,2 kilo lammytterfilé
1½ msk dillfrön
1 msk honung
2 msk vit balsamvinäger
2 tsk salt
2 krm vitpeppar
2 msk + 3msk smör
1 msk rapsolja
Dillstjälkar

Potatislåda

600 g potatis
1gul lök
1 msk smör
2 vitlöksklyftor
5 ägg
1 äggula
1 dl gräddfil
¾ dl vispgrädde
2 dl riven prästost
1 dl hackad dill
1½ tsk salt
1 krm svartpeppar

Gurk- och squashspagetti o sås

500 g gurka
300 g squash
1 gul lök
3 vitlöksklyftor
2 msk smör
1 msk vatten
4 msk hackad dill
1 tsk strösocker
½ tsk salt
1 krm svartpeppar
½ citron pressad saft
2 dl vispgrädde
2 msk smör
2 tsk Maizena majsstärkelse

Tillbehör

Smörfrästa kantareller

Potatislåda: Sätt ugnen på 200. Koka potatisen i vatten i en kastrull tills den är halvkokt. Skala och riv den grovt på rivjärn. Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en stekpanna cirka 2 minuter. Skala och riv vitlöken på rivjärn.

Vispa ihop ägg, äggula, gräddfil och grädde. Rör i potatis, lök, vitlök, ost, dill, salt och peppar. Fördela smeten i en smord ugnssäker form.

Grädda mitt i ugnen cirka 35 minuter. Ta ut potatislådan och låt den svalna något. Skär sedan i bitar.

Lamm: Sänk ugnsvärmen till 125. Mixa ihop dillfrö, honung och vinäger med mixerstav. Putsa lammfiléerna, salta och peppra köttet runt om. Bryn köttet i 2 msk smör cirka 2 minuter på ena sidan. Bre dillhonung runt om köttet. Tillsätt 3 msk smör och lägg i dillstjälkarna. Stek köttet ytterligare cirka 2 minuter och ös hela tiden. Lägg köttet i en ugnssäker form. Stek det mitt i ugnen till 62 graders innertemperatur. Ta ut köttet och låt det vila cirka 10 minuter.

Gurk- o squashspagetti: Skala gurkan lite slarvigt. Skär gurka och squash först i skivor på längden och sedan i tunna strimlor som liknar spaghetti. Skala och finhacka löken. Skala och riv vitlöken på rivjärn. Fräs lök och vitlök i smör och vatten i en stekpanna i cirka 3 . minuter. Tillsätt gurk- o squashstrimlor. Låt fräsa 3-5 minuter. Tillsätt dill, socker, salt och peppar . Låt strimlorna rinna av men spara vätskan. Häll tillbaka vätskan i pannan och tillsätt citronsaft och grädde. Låt koka upp och vispa ner smöret i små klickar. Rör ut majsstärkelsen i lite kallt vatten och vispa ner i såsen. Låt koka upp. Värm grönsaksstrimlorna. Skär köttet i skivor och servera med gurk- o squashspagetti, sås, potatislåda och smörstekta kantareller.



