



Lammfilé med bakade rödbetor, kantareller och balsamicosirap

INGREDIENSER

Portioner: 8

lammytterfilé ca 1600 g (helst med fettkappan kvar)

12 st rödbetor med blast

8 klyftor vitlök

vit balsamicovinäger

2 kvistar rosmarin

1200 g amandinepotatis eller mjölig potatis

smör

mjölk

8 dl färska kantareller

1 gul lök

olja

salt

Sås:

2 msk tomatpuré

2 kvist timjan

1 dl mörk balsamicovinäger

4 dl rött vin

6 dl mörk sky (eller färdigspädd buljong)

salt och peppar

smör till stekning

1. Börja med såsen. Fräs tomatpuré och timjan i lite smör och slå sedan på balsamicovinägern. Koka tills vinägern nästan helt har avdunstat och slå sedan på det röda vinet. Koka ihop till halva mängden och slå sedan på den mörka skyn. Koka ihop till en kraftig mörk sky och smaksätt sedan med salt och peppar.

2. Skär av blasten på rödbetorna – kasta den inte! Skala rödbetorna och tärna alla utom två stycken i små tärningar, ca 1x1 cm. Häll på lite olja och salt på tärningarna och rosta i ugn 200 grader ca 20 minuter. Skala vitlöken och rosta den i ugnen tillsammans med rödbetorna. Spara vitlökarna till potatismoset.

3. Välj ut 10 fina rödbetsstjälkar och skär dem i 1 cm breda bitar. Lägg i en kastrull och slå på vit balsamvinäger så att det precis täcker och lägg i en kvist rosmarin. Koka upp och ställ till sidan så att det svalnar. Detta blir god pickles till lammet!

4. Putsa lammfilén och bryn den runt om. Stek den i ugn ca 150 grader tills den har en innertemperatur på 58 grader (använd köttermometer). Låt filén vila minst 10 minuter före servering.

5. Skala potatisen, koka och mosa tillsammans med den rostade vitlöken, smör, salt och lite mjölk.

6. Rensa kantarellerna och stek dem i en rejäl klick smör och lite finhackad lök. Salta efter smak.

7. Skär lammet i portionsbitar. Lägg upp kantareller, bakade rödbetor och rödbetspickles och ringla över lite sås. Garnera gärna lammet med tunt skurna skivor av rödbeta. Servera det rostade vitlöksmoset till.