

Lammeskank og jordskokpuré

TIL 8 PERSONER

8 lammeskanke
Smør og olie
2 gulerødder
2 persillerødder
Salt og peber
4 spsk. tomatkoncentrat
5 dl hvidvin
Ca. 2 dl vand

Puré:

2 tsk. citronsaft
800 g kartofler
1200 g jordskokker
1 dl creme fraiche 38 %
25 g smør
2-3 spsk. Irmes grove sennep
1 fed hvidløg
Salt og peber

Drys:

Ærteskud

Brun kødet på en pande i smør og olie. Kom i en stor gryde. Skær rodfrugter i mindre stykker. Svits på panden og kom derpå i gryden. Krydr med salt og peber og kom tomatkoncentrat i gryden. Hæld vin på og lad simre møre under låg i cirka 2 timer. Spæd løbende med lidt vand. Kom koldt vand og citronsaft i en stor gryde. Skræl kartofler og kom i. Tilsæt jordskokkerne til sidst (da de hurtigt bliver mørke, hvis de ligger skrællede fremme). Kog møre i cirka 20 minutter. Afdryp og mos til puré med creme fraiche og smør. Smag til med sennep, revet hvidløg, salt og peber. Server lammeskankerne med puré og den sky, der er i gryden. Drys ærteskud over ved servering.

.....
⌚ 2 1/2 TIME

Tip:

Hvis du ikke har en stor gryde, kan du braisere kødet i ovnen ved 180 grader. Læg de brunede lammeskanke i en bradepande og luk tæt med bagepapir og alufolie.

LAMMESKANK

Irmes irske lammekød er kendt for sin smag og gode konsistens – og et oplagt bud til en middag nu, hvor foråret er på vej.



VINTIP /



LIRAC

En smagfuld og moden vin med krydrede noter samt en flot moden frugt med en blød eftersmag. Det er vinen til et godt stykke oksekød, gerne fra grill, eller som her til lammeskank med jordskokkepuré rørt med creme fraiche.

KR. 89,50 75 cl. Liter-pris 119,33. Frankrig

RECIOTO SOAVE TESAURO

Den gyldne vin dufter i retning af honning og vanilje. Smagen er tiltalende sød og aromatisk med en tilpas syre. Den naturlige sødme i vinen passer til kager, tærter og mørk chokolade, gerne med friske bær eller som her til lemonpie.

KR. 99,50 50 cl. Liter-pris kr. 199,00. Italien