



mad med mere

Lam til påske



Opskrifts-
hæfte

Indholdsfortegnelse

Lammefilet	4-5
Braiseret lammeskank.....	6-7
Lammefrikassé	8-9
Lammekrone	10-11
Lamchetta	12-13
Lammekølle i fad	14-15
Lammetagine	16-17
Lammekebab.....	18-19



Få det bedste ud af lammet

Det længe ventede forår er endelig kommet. Lysegrønne farver begynder at male landskabet, morgenerne bliver lysere og fyldt med fuglesang, og så er der forårets spisekammer - og hvilket forår er det uden lam?

Lam har længe været en central del af de danske påskeborde og symboliserer forårets komme med sin milde smag og saftige konsistens.

I dette opskriftshæfte samler vi i mad med mere en række udvalgte opskrifter, der fremhæver lam i påskens madlavning. Opskrifterne spænder fra klassiske tilberedninger til moderne fortolkninger.

Med respekt for råvarerne og fokus på kvalitet, får du en række opskrifter der både præsenterer sig flot på påkebordet samt tilfører ekstra hygge og nydelse.

God fornøjelse og god påske!



Lammefilet med timian- stegte gulerødder

Til 4 personer.



Ingredienser:

Lammefilet:

2-3 stk. lammefileter, ca. 600 g
1 spsk. olivenolie
20 g smør
2 stk. rosmarinkviste
Salt og peber

Ramsløgshollandaise:

125 g smør
8-10 blade ramsløg
2 pasteuriserede æggeblommer
Saft af ca. en kvart citron
Salt og peber

Stegte gulerødder:

300 g gulerødder
3 stk. timiankviste
1 spsk. olivenolie
15 g smør
50 g pinjekerner
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Lammefilet:

Tænd ovnen ved 180°C, varmluft.
Varm panden op ved høj varme. Kom olivenolie på panden og steg fileterne i ca. 3 minutter. Vend fileterne, skru ned for varmen, tilsæt smør samt rosmarinkviste, og steg lammefileterne yderligere i 1-2 minutter.

Kom nu fileterne i et ildfast fad med smør, rosmarin samt salt og peber, og steg den færdig i 10 minutter.
Lad stegen hvile i 10 minutter.

Ramsløgshollandaise:

Smelt smørret ved lav varme i en gryde. Det er kun det klarede smør der skal bruges, og ikke vallen der kommer til at ligge i bunden.

Vask og hak i mellemtiden ramsløgene.

Når smørret er smeltet, tages det af varmen. Smørret skal helst under 60°C inden du går i gang.

Hvis du vil være på den sikre side, kan saucen laves i vandbad. Hvis saucen kommer over 60°C, vil den skille.

Pisk æggeblommer, citronsaft og en smule salt over lav varme til det begynder at blive let og luftig - dette kan godt tage lidt tid.

Tilsæt så et par dråber af det klarede smør. Så snart det er absorberet, kan du tilsætte lidt mere. Det er vigtigt, at du pisker hele tiden og har øjnene på saucen fra start til slut, ellers vil den med stor sandsynlighed skille. Hvis du stopper med at piske, så tag gryden af varmen imens. Saucen skal serveres lun og ikke decideret varm.

Når alt det klarede smør er tilsat, tages saucen af varmen og smages til med salt, peber og evt. mere citronsaft. Lige inden servering røres de hakkede ramsløg i.

Stegte gulerødder:

Skræl gulerødderne, og halver dem. Hak timian fint.

Varm panden op til medium varme.

Tilsæt olivenolie, og kom gulerødderne på med stegefladen nedad. Tilsæt smør, pinjekerner og timian. Vend det sammen og steg yderligere i 2 minutter. Krydr med salt og peber.

- Ingredienser:**
- Lammeskank:**
4 stk. lammeskanker
1 spsk. olivenolie
Salt og peber
1 stk. mellemstor kartoffel
1 stk. løg
1 fed hvidløg
1 stk. rosmarinkvist
3 dl rødvin
1 dl vand
- Grøntsager:**
600 g forårsgrøntsager
1 spsk. olivenolie
Salt og peber
- Servering:**
2 stk. burrata
150 g ramsløgspesto
4 stk. citroner
Eventuelt brød

Fremgangsmåde:

Lammeskank:

Tænd ovnen ved 225°C, varmluft. Gnid lammeskankerne med olivenolie, salt og peber. Læg skankerne i et ovnfast fad og sæt dem i ovnen i 15-20 minutter til de tager farve, vend dem undervejs. Skru derefter ovnen ned på 130°C.

Kartoffel og løg skæres i tern og kommes sammen med hvidløg, rosmarin, rødvin og vand ned til lammeskankerne. Læg låg eller folie over retten. Lad skankerne braisere i 2,5-3 timer. Overhæld skankerne undervejs med braiser-væsken. Fordamp væsken under tilberedningen, så suppler op med lidt mere vand og rødvin. Retten må ikke blive tør, der skal være sauce tilbage i fadet, når skankene er færdigtillberedte.

Når lammeskankerne er helt møre, er de færdige og saucen fra skankerne presses gennem en sigte og koges lidt ind.

Grøntsager:

De klargjorte grøntsager vendes med lidt olivenolie og krydres med salt og peber, og grilles på en varm grill. Grøntsagerne tages af efterhånden, som de bliver færdige.

Servering:

Serveres med burrata, ramsløgspesto, grillet citron og eventuelt lidt brød.



Braiseret lammeskank med grillede grøntsager og burrata

Til 4 personer.





Lammefrikassé med asparges og rejer

Til 6 personer.

Ingredienser

Lammebov:

1 stk. lammebov
Vand

Kogelage:

2 stk. gulerødder
2 stk. løg
1 stk. porrer
3 stk. laurbærblade
1 tsk. hele peberkorn
50 g smør til stegning

Asparges og rejer:

2 spsk. hvedemel
2¼ dl piskefløde
1½ spsk. grov sennep
10 stk. friske hvide asparges
1 bdt. hakket frisk dild
Salt og peber
1 spsk. æbleeddike
150 g rejer

Fremgangsmåde:

Lammebov:

Skær kødet af lammeboven, og fjern det værste fedt og sener. Skær kødet i grove tern, og læg dem i en stor gryde. Hæld vand på, så det dækker og går ca. 5 cm over kødet. Bring forsigtigt i kog, og lad det simre i 5 minutter.

Kogelage:

Skrub gulerødder. Pil løg. Rens porre. Skær det hele i grove stykker. Skum urenhederne af kogelagen med en ske, og læg alle grøntsagerne i gryden. Tilsæt også laurbærblade og peberkorn. Lad det simre i 1½-2 timer under låg. Si herefter kogelagen fra (gem den), og tag lam og grøntsager op af gryden.

Asparges og rejer:

Rengør gryden. Smelt smørret i gryden, tilsæt hvedemel, og lad det stege forsigtigt, uden at det tager farve. Tilsæt ca. 1 liter af kogelagen fra lammekødet, lidt ad gangen. Tilsæt herefter fløde og sennep. Skræl asparges, knæk den nederste ende af, og skær hver asparges i 3 stykker. Læg lam og asparges i gryden, og lad det varme godt igennem i ca. 10 minutter. Tilsæt det meste af dilden, og smag til med salt, peber og lidt æbleeddike. Anret rejerne på toppen, og pynt med det sidste dild.

Servering:

Servere retten med kogte kartofler.



Ingredienser:**Lammekrone:**

2 stk. lammekroner
Salt og peber
1 spsk. olivenolie

Tomatkompot:

500 g dadeltomater
1 spsk. olivenolie
2 fed hvidløg
1 tsk. tørrede chiliflager
2 dl hvidvin
1 tsk. sukker
Salt og peber

Kogt artiskok:

3 stk. friske artiskokker
1 stk. usprøjtet citron

Dampet rødbedeblade:

25 g spæde rødbedeblade
1 spsk. smør
Vand

Fremgangsmåde:**Lammekrone:**

Tænd ovnen ved 200°C.
Krydr lammekronen med salt og peber, og brun den i lidt olivenolie på en varm pande. Læg den i et ovnfast fad, og steg den færdig i ovnen i 15-20 minutter, så kødet stadig er rosa. Bruger du stegetermometer, skal kernetemperaturen være på maks 60°C.

Tomatkompot:

Skyl tomaterne, halvere dem, og knus dem med håndfladen. Hak dem derefter groft. Steg tomaterne i lidt olivenolie på en pande ved god varme sammen med knust hvidløg og chiliflager.
Hæld hvidvin ved tomaterne, og lad det simre i 15 minutter ved lav varme, til konsistensen er som tyk kompot. Smag til med sukker, salt og peber.

Kogt artiskok:

Bring en stor gryde med vand i kog. Skær stænglen af artiskokkerne, fjern de yderste grove blade, og skær lidt af toppen. Skyl artiskokkerne, og gnid bunden med citronsaft.
Skær artiskokkerne i kvarte, og fjern forsigtigt skægget i midten med en ske. Kom salt og citronskiver i den kogende gryde, og lad artiskokkerne koge i gryden i 10 minutter.

Dampet rødbedeblade:

Skyl bladbederne, og damp dem et par minutter i en gryde med lidt smør og vand.

Servering:

Skær lammekronerne i skiver, og server med kogt artiskok, dampet rødbedeblade og tomatkompot.

Lammekrone med tomatkompot og artiskok

Til 4 personer.





Lamchetta med løgvariation og knuste kartofler

Til 6 personer.



Ingredienser

Lammebryst og krydderblanding:

- 1 stk. lammebryst uden ben
- 2 skiver hvedebrød
- 2 spsk. olie
- 2 fed hvidløg
- 1 håndfuld persille
- 3 stk. usprøjtede citroner
- 7 g fennikelfrø
- 7 g korianderfrø
- 3 stk. zittauerløg
- 3 dl hønsefond
- 2 dl øl
- Salt og peber

Bagte løg:

- 6 stk. store skalotteløg

Syltet rødløg:

- 1 dl æbleeddike
- 1 dl sukker
- 1 stort rødløg

Knuste kartofler:

- 600 g små kartofler med skræl
- 2 spsk. smør
- 1 spsk. grov sennep
- 1 håndfuld friske ramsløg (purløg kan også bruges)

Fremgangsmåde:

Lammebryst og krydderblanding:

Smuldr brødet og rist det gyldent i olien. Hak hvidløg og persille, og bland det i en skål med det ristede brød, revet citronskal og krydderiblandingen. Vend det godt rundt med hænderne. Læg lammebrystet på et skærebræt med kødsiden opad, og fordel brød/krydderiblandingen ud på overfladen. Rul brystet som en roulade, og snør det sammen med snor.

Skræl de 3 zittauerløg, skær dem i grove stykker, og placer dem midt i et ildfast fad. Læg lammebrystet oven på løgene, og hæld fond og øl over. Gnid herefter kødet med salt og peber. Sæt lammet i ovnen ved 175°C, og lad det stege i minimum 90 minutter. Gem fonden til saucen.

Bagte løg:

Bag skalotteløgene hele og med skal på i ovnen ved 175°C i 1 time.

Syltet rødløg:

Kom sukker og eddike i en lille gryde, og kog det op til sukkeret er opløst. Skær rødløget i pæne både, og hæld syltelagen over dem.

Sauce:

Lav en sovs ved at blende stegeskyen og løgene, der har stegt sammen med lammet. Kom sovsen i en lille gryde, og smag til med salt, peber og evt. lidt af syltelagen fra rødløgene, hvis der mangler syre.

Varm sovsen godt igennem. Flæk de bagte løg, grav de gode bløde dele ud og kom dem i saucen, så de bliver gennemvarmede. Pil snoren af lammestegen, og skær den i passende skiver.

Knuste kartofler:

Skyld og rens kartoflerne (skræl dem ikke). Del kartoflerne i halve, og kog dem i letsaltet vand i 10 minutter. Træk gryden fra varmen, og lad kartoflerne stå i kogevandet.

Inden servering koges kartoflerne op i 2 minutter. Hæld derefter vandet fra, og knus kartoflerne let sammen med smør, grov sennep og hakket ramsløg.

Ønskes en større lamchetta, kan du sagtens bruge lammebov.

Ingredienser:

Lammekølle:

1 stk. lammekølle
4 stk. bagekartofler
3 spsk. olivenolie
2 stk. usprøjtede appelsiner
8 fed hvidløg
3 friske rosmarinkviste
Salt og peber

Salad du jour:

1 stk. hjertesalat
½ agurk
10 stk. dadeltomater
2 spsk. olivenolie
1 spsk. hvid balsamicoeddike
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Lammekølle:

Skrub kartoflerne, og skær dem i ½ cm tykke skiver.
Læg dem i et stort ovnfast fad beklædt med bagepapir.
Dryp med olie.

Skær appelsinerne i både. Læg lammekøllen over kartoflerne sammen med appelsinbåde og de hele fed hvidløg.
Drys med rosmarin, og krydr med salt og peber.
Steg det hele i en 180°C varm ovn i ca. 50 minutter.

Salad du jour:

Skyl og snit hjertesalaten fint.
Skyl agurken, flæk den, og skrab kernerne ud.
Skær den i ½ cm tykke skiver.
Skyl tomaterne, skær dem i halve, og vend dem sammen med salat og agurk.
Rør olivenolie og balsamicoeddike sammen, krydr med salt og peber, og hæld det over salaten.

Skysauce:

Skyen fra den stegte lammekølle koges ind til passende konsistens og smages til med salt og peber, ved anretning hældes skysaucen over kødet.

Lammekølle i fad med rosmarin-kartofler og appelsin

Til 4 personer.





Lammetagine med dadler og mandler

Til 4 personer.



Ingredienser:

Lammeculotte:

1 kg lammeculotte
4 spsk. olivenolie
1 stk. usprøjtet appelsin
2½ dl hvidvin
100 g friske dadler (eller tørrede)
100 g mandler
1 stk. laurbærblad

Krydderblanding:

2 spsk. hele korianderfrø
1 spsk. spidskommenfrø
3 stk. hele nelliker
1 stk. løg
2 fed hvidløg
½ knold frisk ingefær
1 tsk. tørrede chiliflager

Servering:

400 g couscous
4 dl kogende vand
2 spsk. olivenolie
1 tsk. salt
1 stk. granatæble
½ bdt. frisk mynte

Fremgangsmåde:

Lammeculotte:

Fjern fedt og sener fra lammeculotten, og skær kødet i mellemstore tern på ca. 3 x 3 cm.

Krydderblanding:

Knus korianderfrø, spidskommen og nelliker. Pil og hak løg og hvidløg. Skræl og riv ingefær. Bland det hele sammen med chiliflager.

Vend kødet i kryddermarinaden, og brun det godt i olie i en tykbundet gryde.

Riv skallen af appelsin på den fine side af et rivejern, og pres saften fra appelsinen. Bland appelsinskal, -saft og hvidvin med kødet i gryden.

Fjern sten fra dadlerne. Vend dadler, mandler og laurbærblad i gryden, og hæld vand på, til det dækker. Lad retten simre under låg i 30-40 minutter, til kødet er mørt. Retten må ikke koge for kraftigt, for så bliver kødet hårdt.

Servering:

Hæld couscous i en skål, og hæld kogende vand over. Dæk skålen med alufolie, og lad det trække i 6-8 minutter. Rør olie og salt i couscousen med en gaffel, og servér som tilbehør til retten.

Pynt med granatæblekerner og friskhakket mynte.

Ingredienser

Lammekebab:

300 g hakket lammekød
200 g hakket oksekød (3-6%)
1½ spsk. stødt spidskommen
1 stk. frisk rød chili
1 fed hvidløg
1 stk. usprøjtet citron
Salt og peber
1 dl smagsneutral olie
8 stk. træspyd

Salat med persille:

1 bdt. bredbladet persille
2 stk. hjertesalater
1 håndfuld frisk mynte
2 spsk. olivenolie
2 spsk. friskpresset citronsaft
Salt og peber

Tzatziki med mynte:

1 stk. agurk
1 stk. rødløg
½ græsk yoghurt (2%)
3 fed hvidløg
1 håndfuld frisk mynte
Salt og peber

Servering:

4 stk. hvedetortillaer

Fremgangsmåde:

Lammekebab:

Rør det hakkede lammekød og oksekød godt sammen med spidskommen, finthakket chili, fintrevet hvidløg, fintrevet citronskal, salt og peber.

Del farsen i 8 lige store portioner. Fugt hænderne med vand, og form hver portion fars til en lang pølse omkring et tyndt træspyd. Steg kødspyddene godt på alle sider i lidt olie på en varm pande.

Salat med persille:

Pluk persille, hjertesalat og mynte. Skyl og tør det hele godt, gerne i en salatslynge. Rør olivenolie og citronsaft sammen med salt og peber, og vend persille, mynte og hjertesalat i dressingen.

Tzatziki med mynte:

Skyl agurken, flæk den på langs, fjern kernerne med en teske, og skær den i ½ cm tykke skiver let på skrå. Pil rødløget, og skær det i tynde både.

Rør græsk yoghurt sammen med presset hvidløg, grofthakket mynte, salt og peber. Vend agurk og rødløg i dressingen.

Servering:

Lun tortillaerne efter anvisningen på emballagen, og servere dem sammen med kødspyddene, salat og tzatziki.

Lammekebab med tzatziki og mynte

Til 4 personer.



mad med mere ønsker
alle en god påske



mad med mere