

Stegt lam med syltede gulerødder

4 stykker smørrebrød

Lammeculotte

1 lammeculotte, kan evt. erstattes med rester fra en stegt lammekølle eller lammaryg
2 fed hvidløg
1 kvist rosmarin
1 kvist timian
Smagsneutral olie
1 tsk. havsalt

Syltede gulerødder

10 g korianderfrø
½ liter syltelage (1 del eddike, 1 del sukker, 1 del vand)
2 laurbærblade
3 gulerødder
10 sorte peberkorn
Havsalt

Tykmælkscreme

3 dl tykmælk
½ bundt dild
1 spsk. dijonsennep
1 spsk. honning
Sagt af ½ citron
Havsalt og friskkværnet peber

Anretning

¼ agurk
1 lille håndfuld hakket mynte
1½ dl hakket mynte, ramsløgsblade og purløgsblomster, blomsterkarse eller anden spiselig blomst
1 lille håndfuld dildkviste
4 skiver rugbrød
Smør til brødet

1) Lammeculotte: Skær lammeculotten fri for sener og rids skindet. Læg culotten med fedtsiden nedad på en kold pande med lidt olie og med salt. Tænd for blusset på ca. 1/3 varme og krydr kødet med salt. Skru op til højeste varme, når fedtet er smeltet, og vend kødet rundt med jævne mellemrum, til det er flot gyldent på alle sider.

2) Varm ovnen op til 120 grader. Læg derefter culotten i et ildfast fad sammen med hakket rosmarin, timian og hvidløg og lad den stege i den varme ovn i ca. 20 minutter. Tag den ud af ovnen og lad den køle af.

3) Syltede gulerødder: Skræl gulerødderne og vend dem med salt. Læg dem på køl i ca. 24 timer.

4) Rist korianderfrø i en gryde, til de begynder at dufte og ryge en lille smule. Kom ingredienserne til syltelagen i en kasserolle og kog op. Hæld nu lagen over de ristede krydderier og lad det simrekoge i ca. 15 minutter og køl derefter lagen ned.

5) Skyl de saltede gulerødder grundigt under den kolde hane, kom dem i en skål og hæld den afkølede lage over. Lad dem trække i lagen på køl i min. 2 dage.

6) Tykmælkscreme: Dræn tykmælken i et kaffefilter natten over. Blend dilden sammen med sennep, honning og citronsaft. Kom tykmælken i en skål og vend derefter dildmassen i og smag til med salt, peber og evt. citronsaft.

7) Anretning: Skær agurken i passende stykker og vend dem rundt i den hakkede mynte.

8) Skær lammeculotten i tynde skiver på tværs af kødfibrene og læg dem på smørsmurt rugbrød.

9) Kom små klatter af tykmælkscreme ovenpå, derefter de syltede gulerødder, agurkestykkerne og til sidst drys af krydderurter og evt. blomster.

