

Oppskrifter 14.9.2012 – Klubbmøte hos Rune

Lammecarré med bakte tomater og auberginekrem

Lammecarré

2 lammecarreér (250-300 g pr. person)
2 hvitløksfedd
1 rosmarinkvast
2 ss smør

Bakt tomat

8 gode små tomater
2 ss god olivenolje
1 ts sukker
1 liten kvast timian
½ fedd hvitløk
salt og pepper

Auberginekrem

2 auberginer
1 hvitløksfedd
½ ts timian
2 ss god olivenolje
salt og pepper

Potetgrateng

800 g mandelpoteter
2 hvitløksfedd, finhakket
2 sjalottløk
3 dl fløte
1 kvast timian
salt og pepper

Lammesjy "Diable"

2 dl innkokt lammekraft
2 dl innkokt oksekraft
1-2 knivsodd cayennepepper
2 kvaster estragon
2 sjalottløk
4 ss god olivenolje
½ dl hvitvin
2 plommetomater

Sopp og spinat

250 g spinat
1 hvitløksfedd, finhakket
1 sjalottløk, finhakket
1 ss smør
200 g sopp (skogssopp, sjampinjong eller østerssopp)

Skrell og kutt potetene i tynne skiver. Sauter skivet sjalottløk og hvitløk i en kjele sammen med timian. Ha på fløte og smak til med salt og pepper. Legg potetskivene lagvis i en ildfast form og hell på fløten. Bak i ovn på 180°C i 1 time. Potetene skal være helt møre og gylne på toppen.

Snitt tomatene på toppen, kok dem til skinnet løsner litt, og avkjøl i isvann. Ta av skinnet og del tomatene i to. ha på finhakket hvitløk, timian, salt, pepper og sukker sammen med olivenoljen. La tørke på bakepapir i ovn på 100°C i 30 minutter.

Bak auberginene i ovn på 180°C i 40 minutter, de skal være helt myke. Skrap kjøttet ut av auberginene. Finkutt hvitløken og timianen og stek dette i olivenoljen. Ha i auberginekjøttet og kok det i 10 minutter, for å få bort litt væske. Kjør det glatt i en blender og smak til med salt og pepper.

Kutt stilkfestet ut av plommetomatene og lag et stjernesnitt på toppen av tomaten. Ha tomatene i kokende vann til skinnet begynner å løsne ved snittene. Ha tomatene i isvann for avkjøling. Dra av skinnet. Del dem i 4 båter og skjær ut innmaten. Kutt kjøttet i terninger og oppbevar dem til sausen.

Sauter løken og 1 estragonkvast sammen med cayennepepper i olivenolje til sausen. Ha på hvitvin når løken er blank og reduser alt helt inn. Ha på kraftene og kok i 10 minutter. Sil og smak til med salt og cayennepepper, det skal være litt "hot". Ha i finhakket estragon og tomattingene ved servering.

Sauter finhakket hvitløk og sjalottløk blankt i smør. Ha i soppen og stek den gyllen. Ha i spinaten og varm opp, smak til med salt og pepper. Det er viktig å ikke varme spinaten for lenge, da blir det ingenting igjen, og smaken forsvinner.

Brun carreéne godt i pannen med fett ned sammen med hvitløk og rosmarin. Når de er gylne på fettsiden snus de og trekkes av varmen. Ha i litt smør, salt og pepper. Stek i ovn på 180°C i ca. 8 minutter, kjenn at de er faste i kjøttet når du tar dem ut. 55°C er en bra kjernetemperatur når du tar ut kjøttet. La kjøttet hvile i 10 minutter før servering.

Drikke

Moulin au Vent, Jean-Paul Brun, Beaujolais 2010