

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Lammmentrecôte med palsternackspuré, picklad lök, friterad parmesangremolata och rödvinskyl.

FOTO: ANNIE MAGNUSSON

**STOLT
MAT
I SÖRMLAND**

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Sörmländsk lammmentrecôte

med palsternackspuré och picklad schalottenlök



Daniel Sundvisson är kökschef på Sörmlands naturbruk. Han ansvarar för köket på Öknaskolan och restaurangen på Nynäs slott.

4 personer
800 g sörmländsk lammmentrecôte
Bryn köttet i olja och smör på medelvärme i 5-6 minuter. Salta och peppra. Baka köttet i ugn på 135 grader tills innetemperaturen är 58 grader, låt köttet vila 10 minuter på skärbrädan innan du skär det i tunna skivor.

Palsternackspuré:

400 g palsternacka
2 dl mjölk
1 tsk salt
0,5 dl vispgräddde
Skala och skär palsternacka i bitar. Lägga i en kastrull tillsammans med mjölk och salt. Sjud under lock tills bitarna mjuknat och mjölken reducerats till ungefär hälften. Mixa till en puré med mixerstav eller i mixer. Blanda ner vispgrädden.

Picklad schalottenlök:

6 röda schalottenlökar

1 dl ättika
2 dl strösocker
3 dl vatten
1 krm salt
Skala, dela och plocka isär schalottenlöken.
Koka upp ättika, socker, vatten och salt till lagen. Lägga i löken och koka den mjuk.
Håll upp i väl rengjord glasburk och kyl ner den.

Gremolata:

50 g riven parmesanost
2 citroner
5 vitlöksklyftor
2 dl plockade persiljeblad
4 msk rapsolja
Tvätta och riv skalet av citronerna, lägg det rivna på ett papper för att torka lite. Skala och hacka vitlöken fint, plocka persiljan. Hetta upp oljan i en kastrull, friter vitlöken och persiljan hastigt, lägg på papper för att rinna av. Blanda ihop det friterade

med citronrivet och ost, strö över köttet vit servering.

Rödvinskyl:

1 rödlök
1 msk socker
2,5 dl rödvin
2,5 msk kalvfond
2 dl vatten
4 krm salt
1,5 tsk majsstärkelse (maizena)
Skala och skiva rödlöken. Smält sockret i en kastrull tills det är nöjbrunt. Håll försiktigt vinet i det mycket varma sockret. Tillsätt löken och låt koka ihop i 10 minuter. Håll i fond och vatten, låt koka ihop. Smaka av med salt. Sila bort löken när smaken är bra. Red av med majsstärkelse uttrört i lite vatten.

Smaklig spis!

Daniel Sundvisson

Kökschef Sörmlands Naturbruk