

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Grillad- marinerad lammfilé med rostad färskpotatis, vårlökar, päron och portvinssky

4 personer

800g lammfilé

Marinad

200g krossade tomater

100g bacon el. rökt sidfläsk

1 dl. grönsaksbuljong

2 st. gula lökar

2 st. morötter

2 st. vitlöksklyftor

s.o.p

2 knippen vårlökar

4 st päron

Portvinssky

1 st. gul lök

1 st. palsternacka

4 dl. kalvfond

2 dl. portvin

s.o.p

Rostad färskpotatis

1 kg. färskpotatis

100 g. smör

1 knippe färsk timjan

s.o.p

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Finhacka ingredienserna till marinaden och fräs på dem i lite olivolja, koka sedan upp grönsakerna tillsammans med buljongen, baconet och de krossade tomaterna. Sjud marinaden i ca 10 minuter.

Salta och peppra lammet, grilla ca 1 min på var sida, lägg lammet i den avsvalnade marinaden, låt lammet ligga i marinaden i ett dygn. Baka sedan av lammet i ugnen till en innertemperatur på ca 50 grader.

Finhacka och fräs grönsakerna till såsen i lite olivolja och slå på portvinet, reducera vätskan till hälften och slå på kalvfonden, sjud såsen i ca 15 min eller tills den fått en simmig konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Dela färskpotatisen och lägg dem i en ugnsfast form, fördela smöret över potatisen och strö över timjan, baka av potatisen i ca 40 min på 180 grader. Salta och peppra när potatisen är klar

Skär löken och päronen i lagom stora bitar och fräs dem i lite smör, slå sedan på portvinsskyn och värm alltsammans.

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se