



---

LAMMRACKS/ LAMMKORV/ SCHALOTTENLÖKS CREAM/ SYRAD  
RÖDLÖK/ POTATISPURÉ/ ROSMARINSKY/

---

**2st lammracks**

1dl finhackad persilja  
2dl pankko ströbröd  
1tsk salt  
½tsk svartpeppar

**Lammkorv:**

2msk finhackad färsk timjan  
2msk finhackad färsk koriander  
2msk finhackad färsk rosmarin  
1/3 urkärnad chili  
1st finhackad  
2rivna eller pressade vitlöksklyftor  
200 g lammfärs  
150 g fläskfärs  
1 1/2 tsk salt  
1/2 tsk nymalen svartpeppar  
Svinfjälster

**Rosmarinsky:**

2 msk smör  
4st schalottenlökar  
2st vitlöksklyftor  
10dl rödvin  
5dl kalvfond  
5st Rosmarin  
50g smör  
Schalottenlöks cream:  
200g schalottenlök  
25g smör  
4st kvistar timjan  
2dl grädde

**Potatispuré:**

300g skalad mjölig potatis  
50g smör  
2dl grädde  
salt & peppar  
ramslöksolja

**Lammracks:**

Putsa lammracken fri från hinnor och fett. Mixa ströbröden tillsammans med persilja, salt & peppar. Gnid in köttet i ströbrödet, bryn det i smör och olja. Temperera köttet sedan i ugnen 90° till innetemperatur 54°. Tag ut köttet och låt det stå och vila i 5-10min.

**Lammkorv:**

Blötlägg fjälstret i rikligt med vatten i ett par timmar innan användning helst över natten. Fräs lök, vitlök, örter och chili i lite rapsolja. Kyl sedan ner det ordentligt. Blanda färserna och löken noggrant. Spola igenom vatten genom hela fjälstret för att säkerställa att det inte är några knutar. Fyll sedan fjälstret med korvsmeten och forma till lagom stora korvar. Låt stå i kylen till servering.

**Schalottenlöks cream:**

Skala och skär lökarna grovt och fräs dem utan att få färg i smör tillsammans med timjan. När löken släppt vätskan och börjar bli mjuk lyft upp de och mixa slät med grädden.

**Rosmarinsky:**

Smält smöret i en kastrull. Hacka lökarna och fräs dem i smöret. Häll på rödvin, kalvfond och rosmarin. Reducera ner hälften. Red eventuellt såsen med lite maizena utspätt med vatten. Sila Såsen ner i en ny kastrull. Smaka av med salt och peppar. Vid servering koka upp skyn och mixa ner smöret.

**Potatispuré:**

Koka potatisen så pass att det fortfarande finns lite kärna kvar i dem. Koka upp grädden tillsammans med smöret. Pressa potatisen med en potatis press och vispa ihop potatisen och den varma grädden. Smaka av med ramslöksolja, salt & peppar.

Med vänliga hälsningar  
Best regards

Linus Hornwall