

BRAISERET LAMMESKANK

med vacuumsyltede cherrytomater og rodfrugter



INGREDIENSER

4 stk. lamme bagskank
 1 liter lammefond
 Urter (evt. løg, gulerødder og knoldselleri)
 24 stk. cherrytomater
 2 dl rød balsamico
 100 g smør
 1 spsk. aromat
 ½ bdt. frisk timian
 3 stk. bouillonterninger
 600 g blandede rodfrugter efter sæson
 100 g koldt smør
 1 bdt. salvie
 Olie
 Salt/peber

FREMGANGSMÅDE

Passer til 4 kuverter

Lammeskankerne brunes på en varm pande og lægges i en stegesko. Fonden og klargjorte urter hældes på, og skankerne braiseres under låg i ca. 2,5 time ved 160°C. Mens skankerne er i ovnen, laves tomaterne.

Tomaterne skylles og puttes i en vacuumpose. En lage laves i en gryde ved at smelte smør med et bundt timian, balsamico, aromat og bouillonterning. Lagen køles lidt af og hældes over tomaterne, der vacuumeres.

Rodfrugterne skrælles og skæres i nogle rustikke stykker, som vendes med olie og hakket salvie samt salt og peber. Rodfrugterne sautes i en wok eller lignende og kommes i et ildfast fad og sættes i ovnen sammen med skankerne de sidste 20 minutter af stegetiden. Skankerne tages ud og lagen sigtes fra, hvorefter skankerne kommes tilbage i stegesoen og sættes ind i ovnen ved 90°C for at trække færdig. Den frasigtede lage koges ned.

Tomaterne sættes ind i ovnen til rodfrugterne og skankerne, efter ca. 10 minutter er tomaterne, skankene og rodfrugterne klar til servering. Anret nu saucen med koldt smør og smag til med salt.