

Oppskrift

Pannestekt lammefilet med braisert endive, sauterte poteter og jordskokkskum



1. Brun lammefileten raskt i en panne, og reduser varmen. La indrefiletene steke til en kjernetemperatur på 58 °C. La kjøttet hvile i 10 minutter før det skjæres i passe serveringsstykker. Rull stykkene i finhakket bladpersille.

2. Skrell jordskokken og del den opp i mindre terninger. Ha melk, hvitløk, fløte og kyllingbuljong i en kjele, og kok jordskokken mør. Kjør dette i blender til en glatt konsistens. Bruk en ISI spumaflaske, til å lage skummet på tallerkenen.

3. Del endiven i to på langs, legg den i en ildfast form. Tilsett eplemost og hvitvin. Ha finhakket hvitløk og timian over. Stek til endiven er mør i ovn på 180 °C.

4. Skrell potetene og skjær de i ønsket form. Sautér potetene gylne på middels varme til de er møre.

Ingredienser

Lam

Lam Indrefilet 600 g

Smør 3 ss

Salt og pepper

Persille, finhakket 1 dl

Jordkokkskum

Jordskokk 400 g

Helmelk 3 dl

Fløte 3 dl

Kyllingbuljong 1 terning

Lam

Jordkokkskum

Braisert endive

Sauterte poteter

Hvitløksfedd

1 stk

Braisert endive

Endive

2 stk

Timian, finhakket

1 ss

Eplemost

1 dl

Hvitvin

1 dl

Hvitløksfedd

1 stk

Salt og pepper

Sauterte poteter

Poteter, mellomstore

4 stk

Smør

2 ss

Salt og pepper