

Lammlägg med surkål och parmesangnocchi

Total tid **240 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse **200 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till lammet:

- 1 liter** lammbuljong
- 500 ml** Kikkoman Teriyaki marinad
- 3,25 kg** lammlägg med ben (10 bitar, ca 325 g styck)
- 10 g** majsstärkelse
- 50 ml** matolja att ringla över

Till surkålen:

- 50 g** smör
- 200 g** schalottenlök, skivad
- 30 g** rökt paprikapulver
- 1 kg** surkål (avrunden vikt)
- 500 ml** vitt vin
- 1 liter** grönsaksbuljong
- Salt
- Peppar

Till gnocchin:

- 600 g** kyld gnocchi
- 50 g** smör
- 100 g** parmesanost, nyriven
- 30 g** rostade pinjenötter
- 20 g** finhackad persilja
- Muskotnöt, nyriven

Till peston:

- 50 g** tvättad persilja
- 15 g** citronskal
- 100 g** rostade och skalade pistagenötter
- 100 ml** olivolja
- Salt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda lammbuljongen och Kikkoman Teriyaki-marinad och vakuumförsegla sedan lammläggen. Tillaga i en kombiugn på 90 °C i cirka 4,5 timmar.

Steg 2

Under tiden, för pimento-surkålen, smält smöret i en kastrull och fräs schalottenlöken i 1–2 minuter. Pudra med paprikapulver och fortsätt fräsa kort. Tillsätt surkålen, deglasera med vinet och fyll på med buljong. Sjud försiktigt i cirka 45 minuter tills vätskan har reducerats helt. Krydda med salt och peppar.

Steg 3

Koka gnocchin i saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg över i en stor stekpanna med smöret och glasera med lite av kokvattnet. Innan servering, vänd ner parmesanost, pinjenötter och persilja och krydda sedan med lite muskotnöt.

Steg 4

För peston, puréa persilja, citronskal och pistagenötter med olivolja med hjälp av en stavmixer och krydda sedan med salt.

Steg 5

Ta upp lammläggen ur påsen, samlar upp kokvätskan och reducera den något. Blanda majsstärkelsen med lite vatten och rör om tills den tjocknar. Ringla över oljan och värmer upp i ugnen i

180 °C i cirka 20 minuter.

Steg 6

Till servering, lägg surkålen på tallrikar och placera lammlägget i mitten. Klicka ut parmesangnocchin runtom och ringla över pesto och sås.