

# Fira nyår med David Lundqvist, Årets Kock 2018



Långbakad lammstek med rotfrukter, syrad shiitake, saltrostade hasselnötter, variation på jordärtskocka, tryffel och lammsky med brynt smör och sherry.

## Lammet:

- 1 kg Svensk lammstek – urbenat och putsad
- 200 g Morot – skalad och skuren i bitar
- 200 g Palsternacka - skalad och skuren i bitar
- 200 g Rotselleri -skalad och skuren i bitar
- 2 Vitlöksklyftor – skalade
- 2 Kvistar Bladpersilja – grovhackade
- 2 Kvistar Timjan – repad
- 2 Kvistar Rosmarn – repad
- 1 Citron – zest och juice
- Salt & Peppar
- 1,5 dl Rapsolja
- 100 g Smör

## Shiitake/Hasselnötter:

- 100 g Hasselnötskärnor – skällade
- 1,5 dl Vatten
- 1 msk Salt
- 150 g MiniShiitake
- 2 dl 123-lag  
(1 del ättika, 2 del socker, 3 del vatten)

## Jordärtskockspuré:

- 600 g Jordärtskocka
- 100 g Smetana
- 50 g Smör
- Salt

## Jordärtskocka:

- 1 kg Medelstora Jordärtskockor -skrubbede
- 4 st Medelstora jordärtskockor - skalade
- 150 g Smör
- Olivolja
- Salt & Peppar
- 1 dl 123-lag
- 4 Timjankvistar

## Lammsky/Brynt Smör:

- 1 L Oxsvansfond
- 1 L Lammfond
- 100 g Rotselleri – skalad och skuren i bitar
- 100 g Palsternacka – skalad och skuren i bitar
- 1 st Gullökar – skalade och skurna i bitar
- 1 st Vitlöksklyftor – skalade
- 1 kvistar timjan
- 1 kvistar rosmarin
- 2 dl Vitvin
- 50 g Socker
- Kikomansoja
- Risvinäger
- Salt & Peppar
- 100 g Smör
- 2 msk Sherry

## Lammet

Rubba bogen med ½ dl av rapsoljan samt salt och peppar. Stek eller grilla lammet på alla sidor tills mörkt gyllene. Mixa vitlök, örter och citron med resten av oljan och massera in lammet och lägg rotfrukterna i form. Baka över natt på 57 grader med stängt spjäll.

## Shiitake/Hasselnötter

Koka upp vatten och salt. Häll över nöterna. Låt dra i 20 min. Rosta nöterna torra i het panna under omrörning. Koka upp 123-lagen och häll över svampen – låt svalna.

## Jordärtskockspuré

Skär jordärtskockan i bitar och koka upp i kastrull med lock och lite vatten på botten. Sjud tills tillagad – ta av locket och sänk värmen. Sjud bort allt vätska. Mixa sedan slät i mixer med smetana, smör och salt.

## Jordärtskocka

Skär de 4 jordärtskockorna i mindre bitar. Koka upp 123-lagen och häll över skockorna. Låt dra i 20 min. Rosta resten av skockorna i ugn med 50 g av smöret, salt, peppar och timjan på 185 grader tills de är mjuka (stickprov), ca 25-30 min. Bryn skockorna i panna på medelhög värme innan servering. Dressa med olivolja, flingsalt och svartpeppar.

## Lammsky/Brynt smör

Reducera fonderna med rotfrukter, vin, lök, örter och socker tills demiglace. Bryn smöret (125 grader). Sila såsen genom chinois och smaka av med soja, vinäger, salt och peppar. Blanka såsen innan servering med smöret och avsluta med sherry.

## Avslutning

Hyvla ca 20 g svart tryffel över den färdiga rätten och toppa med färska örter (smörgåskrasse, körvel, persilja)