

# Lammfilé med jordärtskockspuré och gremolata.

Lamm blir ett mer och mer populärt inslag på de svenska borden och här har vi recept som verkligen får smaklökarna att göra vågen. Tillsammans med en fruktig Grenache från Rhône-dalen blir det verkligen en ljuv förening.



4 PORTIONER



40 MIN

Lamm

Jordärtskockspuré

**Ingredienser:**

600g jordärtskocka  
4-5 dl vispgrädde  
salt & peppar

**Gör så här:**

1. Skala och skär jordärtskockorna till mindre bitar.
2. Häll ner i en kastrull och slå på grädde och salta ett varv.
3. Låt småkoka cirka 15-20 minuter utan lock till grädden reducerats. Kör till en puré med mixerstav. Smaka av med salt och peppar.

## Gremolata

**Ingredienser:**

1 dl sötmandel  
1 ekologisk citron  
1/2 kruka bladpersilja  
2 vitlöksklyftor  
salt & peppar

**Gör så här:**

1. Hacka sötmandel och blanda med rivet citronskal, hackad persilja, finhackad vitlök samt salt och peppar.

## Lammfilé

**Ingredienser:**

650-700g lammfilé  
salt, svartpeppar, persillade

**Gör så här:**

1. Lägg fram lammfiléerna någon timme innan så de hinner rumstempereras.
2. Krydda dem runt om och stek lammfiléerna hela i smör.
3. Skiva upp lammfiléerna i centimetertjocka skivor och servera med gremolatan på toppen.
4. Servera med småbladssallad, exempelvis ruccola eller machésallad.



Spara i lista

Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache  
Vieilles Vignes Organic

Systembolagsnummer: 2151

109,00 kr

---

Vinet har en inbjudande doft som för tankarna till skogshallon, mörka bär peppar, och torkade örter. Smaken är mjuk, fruktig och kryddig i en härlig symbios. Det finns nyanser av hallon, björnbär, färska örter svart te och lavendel.

## Se också



### Xavier Vignon - vinernas dirigent

Det är med stor glädje vi nu tar över producenten Xavier Vignons vinhus på den svenska marknaden. Läs mer om vingården och beställ de fantastiska vinerna.

[Läs mer](#)

---



### Marinerad lammytterfilé med ugnsbakade rotfrukter och gräddsås.

Marinerad lammytterfilé med ugnsröstade rotfrukter och gräddsås passar utmärkt till påskbordets alla läckerheter.

[Läs mer](#)

---





## Lakritsmarinerat lamm med rödvinssås och ugnstrostad sötpotatis.

Elisabeth Johansson, även känd som "Lakritsdrottningen", bjuder här på ett utsökt recept på lakritsmarinerat lamm.

**Läs mer**

---

Utskrift