

Kejsarlamm

Det här är vindögatsvarianten av den österrikiske kejsaren Franz Josefs favoriträtt Tafelspitz. I huvudsak taget ur minnet från ett wienbesök, men jag har bl.a. ersatt oxköttet med lammfog.

Ingredienser

2 lammfogar
1 kålrot
2 palsternackor
3 morötter
ev. ½ rotselleri
1 stor lök
slätbladig persilja
färsk salvia
svartpepparkorn
1 msk salt
vatten



3 msk riven pepparrot
1 pressad lime
2–3 syrliga äpplen
½ dl vatten
1 msk socker
salt

Gör såhär

1. Skala och dela löken.
2. Täck lammfogarna med vatten i en gryta. Koka upp och skumma av några gånger.
3. Tillsätt lök, persilja, salvia, peppar och salt. Sjud ca 1 timme.
4. Lägg de skalade/borstade och delade rotsaker i grytan.
5. Sjud ytterligare ca ½ timme tills köttet är mörkt och släpper från benen.
6. Blanda under tiden pepparrot med limesaft.
7. Skala och dela äpplena, ta bort kärnhusen.
8. Koka äppelbitarna i vatten och socker under lock. Häll av vattnet och mosa äpplena.
9. Blanda äppelmos och pepparrot. Salta efter behag, och ställ i kyl.
10. Ta försiktigt upp kött och rotsaker (spar buljongen till annat!). Rensa köttet från ben och senor, och skär upp det i skivor.
11. Servera kött och rotsaker tillsammans med stekt potatis och äpple/pepparrotssås, gärna också med en klick vitlökskryddad grekisk yoghurt med klippt gräslök på!