

Ragout af lammebov i hvidvin med oliven og gulerod, serveret med trøffelmos.

4 cov.

1 stk. lammebov af bedste kvalitet.

1 l hvidvin.

4 stk.gulerødder.

80 g. oliven , Efter egen smag.

3 -4 kviste Frisk timian.

5 stk. Laurbær

2 fed hvidløg.

2 stk. tomat.

1 stort løg.

150 g. peberbacon.

1 l. mørk lammefond.

Evt. burre mainer.

Salt og peber.

Boven udbenes,skæres i store tern på ca. 4 X 4 cm. og marineres i hvidvin, gulerod i skiver, oliven, timian, laurbær, og hvidløg. Må gerne stå natten over.

Tomaterne befries for skind og kerner og skæres i brede både.

Løget skæres i brede både og steges sammen med baconen som er skåret i tern af ca. 2 X2 cm. og steges lysebrune sammen med det afdryppet kød. Gulerødderne og oliven sættes til side.

Når kødet er pænt brunt, tilsættes ca. en ½ l. af hvidvinslagen og indkoges næsten helt. Så tilsættes fonden og kødet koges næsten mørt. Så tilsættes oliven og gulerod og koges mørt. Ved servering tilsættes tomaterne og drysses med hakket persille.

Der koges en mos af kartofler, som pureres med koldt smør, lidt fløde og Smages til med trøffelolie, salt og peber.



*Pichardts restauranter.
Køkkenschef Christian Pichardt.
Langeland Vinter 2012.*