

Lam i tarteletter – måske til påskebordet

Lam:

1 lammebov
2 gulerødder
1 løg
Estragon
2 dl hvidvin
3 dl bouillon
salt
peber
Olie

Lammebov og urter brunes i en stegegryde, Tilsæt vin og lad det reducerer lidt, før bouillon og estragon kommer ved. Braiseres i (gerne i ovnen ved 160 grader i 1½ time) til boven er mør. Kødet skal let kunne pilles fra hinanden.

Sovs:

100 g smør
100 g mel
fonden fra lammet
2 dl piskefløde
salt
peber
Estragoneddike/bearnaiseessens

Smelt smørret i en gryde. Lad det bruse op uden at brune. Tilsæt melet, og rør godt rundt med et piskeris. Tilsæt væsken og kog op under omrøring. Smag saucen godt til med salt, peber og eddike.

Fyld:

250 g østershatte eller champignons
2 bundter forårsløg
Persille

Svampene renses og skæres/plukkes i mindre stykker. Sauteres i smør til let brunede. Forårsløg snittes fint i lange skrå skiver. Persillen hakkes groft.

Alt blandes og serveres i tarteletterne. I forhold til mængder må man sjusse sig lidt frem, men gå efter en sauce som er mættet med fyld og hellere lidt for tyk, end for tynd.