



Så här tillagar man kocken Juan Bertolíns recept “Lammsadel på kött från kanariskt tamfår (cordero pelibuey) med folkloristisk kanarisk figur (pintadera) formad av örter samt klapperstenar av chilikryddad potatispuré gjord på kanarisk potatis”

INGREDIENSER

(till 4 matgäster)

Lammsadel med krispigt örtskal

2 lammsadlar från kanariskt tamfår (cordero pelibuey)

Salt och peppar

100 g panko (asiatiskt ströbröd)

50 g mandlar från Tejeda

3 knippen färska örter

Senap

Pintadera formad av örter

1 knippe färsk mynta

1 knippe färsk basilika

1 knippe färsk koriander

Kummin

Salt

Jungfruolivolja från Telde

Agar agar

Glaserade klapperstenar av chilikryddad potatispuré

0,5 kg potatis av den kanariska sorten Ojo de perdiz

1 knippe koriander

1 knippe färsk mynta

1 grön chilifrukt

1 cm färsk ingefära

1 lime

6 g gellangummi

500 g fårmjök

Salt och peppar



3 kardemummakapslar

10 g agar agar

Lammbuljong

Benen från lammet

Morot

Purjolök

Stjälkselleri

Lök

Timjan

Vitt vin

TILLAGNING

Lammsadel

Bena ur sadlarna, salta och peppra samt bryn dem i stekpanna runt om. Vakuumpförpacka dem. Laga dem färdiga i ugnen med termometer i 50°. Kyl dem med vatten och is.

Krispigt örtskal: mal samman panko, örter, salt och peppar. Pensla lammsadeln med senap och doppa den i örtblandningen. Ugnsbaka den i 200° i 4 minuter.

Pintadera formad av örter

Skölj de färska örterna. Kyl dem med is, mal dem, passera dem och tillsätt agar agar. Värm i 70° och lägg dem i en spiralformad pintadera-form.

Klapperstenar av potatispuré

Gör en potatispuré och mal ner resten av ingredienserna. Passera purén och lägg den i formar. Låt den kallna och ta ur "stenarna" ur formarna. Gör ett avkok på mjölken med kryddorna. Sila, tillsätt agar agar och blöt "stenarna" med vätskan.

Lammbuljong

Ugnsrosta lammbenen och grönsakerna i ugnen. Koka dem i 5 timmar. Sila av och låt reducera.

UPPLÄGGNING AV RÄTTEN

Lägg örtspiralen i mitten av tallriken. Lägg lammsadeln och kotletterna ovanpå. Placera ut senapsfrön, klapperstenarna och slutligen bladen och blommorna.