

Lammekølle - middelhavs inspireret opskrift

En middelhavs Lammekølle fra grillen smager ikke kun i påsken. Lammekød er en delikatesse, især i Middelhavsområdet. Jeg vil gerne vise dig, hvordan du laver en lammekølle på grillen, som smager af Sommer, Sol og Ferie sydpå.



Middelhavs inspireret Lammekølle

Lammekølle fra Grillen

Lam kommer stadig meget sjældent på grillen her i Danmark. Det skyldes et simpelt fordomme "for streng smag af fårekød". Lammekød har en meget blød smag og har bestemt ingen stærk smag som mange forbinder med lammekød. Men her tager man så fejl, fordi den stærke smag har man faktisk kun i fårekød men ikke i lammekød. Går man i dybden ved den her emne er det altid fårekød man spiser. Den eneste forskel er dyrenes alder når det slagtes.

- Lam er de dyr der er under et år gammelt

- Får er de dyr der er ældre end et år.

Hvis du får fårekød serveret, kan det smages med det samme da det har en ret stærk og barsk egensmag. På grund af dyrets alder. Derfor er det meget vigtigt, at når man vil ud i dette eventyr, at man køber kvalitativt lammekød som for eksempel fra New Zealand. Når vi spiser lammekød herhjemme bliver det udelukkende fra leverandører, som kan stå indenfor deres varer og dennes kvalitet. Så hvis du vil kaste dig ud i det her eventyr som nybegynder vil jeg helt klart anbefale Lammekød fra New Zealand. Jeg lover dig du kan ikke smage at det er får du spiser.

Ingredienser til Middelhavs inspireret Lammekølle

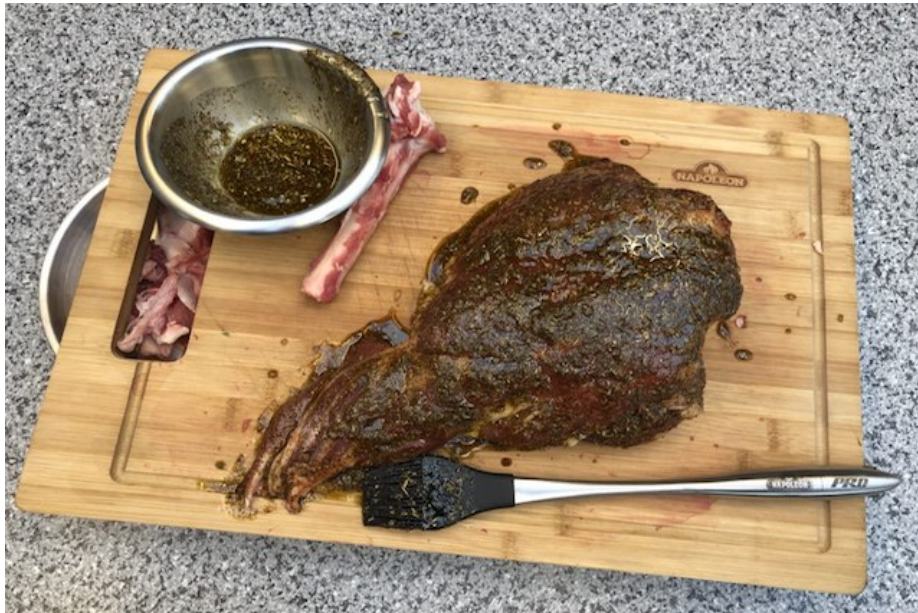
- 1 Lammekølle
- 500g små forårs kartoffeler
- 3 økologiske gullerødder
- 3 Peberfrugt (rød, gul og grøn)
- 1 økologisk squash
- 2 fed hvidløg
- 1 økologisk lime
- 1 økologisk appelsin
- 1 økologisk citron
- 6 skalotteløg
- 10 cocktailtomater
- 150ml grøntsager bouillon
- 70ml kvalitativt Olivenolie
- 8 kvist Rosmarin
- 8 kvist Timian
- 3 kvist Salvie
- 1 kvist Mynte
- 50g kryddersmør "[opskriften på kryddersmør se her](#)"
- Salt & Peber
- Kirsebær røg "kan undlades"

Sådan forbereder man Middelhavs inspireret Lammekølle

- Vi starter med at indstille grillen på 130°C grader indirekte varme. Ved min [Napoleon Prestige Pro500](#) Gasgrill er det en brænder på fuld blus. Imens grillen varmes op kan man forberede resten.
- Du starter med at trimme din Lammekølle så der ikke er mere fedt tilbage på den. Der befinder sig en knogle ind i din Lammekølle. Den kan sagtens blive ind i din Lammekølle. Men jeg vil anbefale at du udbener den. Det gør du ved hjælp af et fleksibel filetkniv. Med denne skærer du forsigtigt langs med knoglen. Hvis der er behov for det skal den bindes op med en madsnor efter du har udbenet din Lammekølle.



- Nu skal marinaden laves. Du finthakker timian, salvie, mynte, hvidløg og blander dem med lidt salt, peber, 70ml olivenolie og saften fra en halv lime og halv appelsin til en marinade. Du pensler Lammekøllen med halvdelen af denne marinade, så den er jævnt fordelt over helle køllen. Resten gemmer du til senere.



- Derefter bliver kartoflerne halveret, i peberfrugterne fjerner du kernerne og skærer dem ud i tern. Gulerødder skæres ud i 3 cm store stykker. Din Squash deler du i miden på langsgående retning og skærer den ud i 5mm tykke skiver. Dine 6 skalotteløg skrælles og deles ud i 4 dele. Tilsidst blander du alle grøntsager med den resterende marinade.
- Du kommer nu alle grøntsager i en Støbejerns stegepande som er smurt ind i lidt olie. De resterende citrusfrugter skæres ud i tynde skiver og fordeles ovenpå grøntsagerne. Nu overhælder du alle grøntsager med 150ml grøntsagsbouillon og fordeler din frisk lavede kryddersmør jævnt i små klat på grøntsagerne.



Lammekøllen grilles ved indirekte varme

- Inden du kommer lammekøllen på grillen skal røg bakken forberedes og stilles i grillen. Jeg benytter mig af et [Røgrør](#), som jeg ligger ned mellem brænderne. Har man ikke et [Røgrør](#) eller en Røgbakke kan man komme lidt rygeflis ned i staniolpapir og former en pyramide som er åben for oven og prikkes små huller i bunden af denne. Den placeres på risten hen over den brænder der er tændt.
- Når Røgen er igang ligger du din marinerede Lammekølle på grillen i den indirekte zone. Men husk at komme en drypbakke under din Lammekølle som opsamler saften. Den skal vi bruge senere til grøntsagerne. Nu ryger du din lammekølle i små 30 minutter ved 130°C grader.



- Efter de 30 minutter er gået tager du Lammekøllen af grillen skruer temperaturen op på 160°C grader indirekte varme. På min 4 brænders [Napoleon Prestige Pro 500](#) gas grill tænder man de to yderste brænder og stiller den på næsten high som på du kan se på billede for neden.
- Når de 160°C grader er opnået i grillen kommer du din Støbejernspande med grøntsagerne på grillen og placerer din Lammekølle henover. Nu optager grøntsagerne saften fra Lammekøllen. Din Lammekølle og grøntsagerne er klar når din Lammekølle har en kernetemperatur på 56-58°C grader som du kan måle ved hjælp af et [Grilltermometer](#).



Du kan læse mere om [Kernetemperatur her](#).

- Når din Lammekølle har nået den ønskede kernetemperatur tager du den af grillen og lader den lige hvile i 8-10 minutter inden du skærer den ud. Grøntsagerne serveres direkte fra grillen, men husk at blande dem godt inden servering, så aromarene kan blande sig endnu bedre.



Lammekøllen får ved hjælp af grøntsagerne og kirsebærs røg en dejlig middelhavs aroma som virkelig smager af Sommer, Sol og Ferie. Ved denne

lave tilberedningstemperatur forbliver kødet meget smidigt og saftigt. På grund af kryddersmør og den ned drypende kødsaft får kartoflerne og grøntsagerne en fantastisk smag. Og det hele laver sig næsten af sig selv, bare ved det står på grillen. Denne ret fortjener ikke kun at blive lavet til påske!

