Lammemørbrad - med Rødvin Rosmarin Sauce

Lammemørbrad med en rødvins og rosmarin sauce lyder ikke kun lækkert, det smager simpelthen også himmelsk. Dertil server man vaniljegulerødder og friske kartofler. Opskriften kræver lidt planlægning fordi de lammemørbrad skal forberedes dagen inden. Men du bliver virkelig belønnet med en unik og velsmagende ret.

Lammemørbrad, rødvins rosmarin sauce og dertil servere Vanilje gulerødder og friske kartofler.

til 2-3 portioner.
forberedelsestid ca. 30min. hviletid: 1 dag, tilberedningstid: ca. 1 time 10 minutter.

Lammemørbrad, rødvins rosmarin sauce med Vanilje gulerødder og friske

kartofler.

Ingredienser Til Lammemørbrad & Rødvins Rosmarin:

- 6 Lammemørbrad fra New Zealand (jeg har købt mine hos ***Steak-Out.dk****)
- 2 fed hvidløg friskpressed
- 3 rosmarinkviste
- lidt olivenolie
- 1 tsk. flormelis
- 1 tsk. tomatmark
- 1 lille løg finthakkede løg
- 1 glas rødvin
- 500ml kyllingefond
- 1 tsk. tranebær
- lidt mel
- saucekulør
- salt & peber
- chiliflager

Fremgangsmåde Lammemørbrad:

Forberedelse af Lammemørbrad

dagen før:

1. Du starter med at fjerne sølvhuden fra dine Lammemørbrad.

Lammemørbrad og Njord Kokkekniv

2. Derefter kommer du dem i en frysepose, endnu bedre er hvis du kan vacumpakke dem.
3. I sammen pose kommer du lidt olivenolie, de friskpressede hvidløg og dine Rosemarin kviste.
4. Derefter lukker du posen lufttæt, helst vacuumpakket og kommer den natten over i køleskab så ingredienserne kan trække ned i kødet.

vacuumpakket Lammemørbrad

Sauce tilberedning ved grillen:

1. Vi starter med Rødvins Rosmarin saucen, her tager du en lille gryd jeg har brugt en gryde fra ***Napoleons Grydeset**** som er egnet til brug i grillen, kommer lidt smør i den og bringer det til at koge.
2. Nu kommer du din finthakkede løg i og tilsætter 1t sk flormelis og tomatmark. Det hele svitser du hurtigt af.
3. Så hælder du lidt Rødvin i og lader den koge ind, det gentager du til dit rødvinsglas er tom.
4. Efterfølgende tager du lidt af din kyllingefond og jævner lidt mel i som du kommer i gryden. Derefter kommer lidt frisk rosmarin og resten af din Fond i gryden og lader det hele simre ved lavt blus i ca 60 minutter.

Rødvins Rosmarin Sovs

5. Når den time er gået kommer du saucen igennem et si og smager den til med tranebær, lidt salt og peber. Evtl. skal den lige jævnes. Til sidst kommer du lidt Saucekulør i for at få en let brunlig farve.
6. Nu lader du din sauce forblive i grillen for at holde sig varmt.

Lammemørbrad tilberedning på grillen:

Lammemørbrad på drop in stegeplade

1. Du tager en stegepande og stiller denne direkte på en eller to brænder alt efter hvilken grill du har. Jeg har benyttet ***Napoleons Drop-In Stegepande**** til det. Den varmes godt op med to brænder på max.
2. Når panden er varm, smelter du lidt smør i panden og bruner dine 6 Lammemørbrade hurtigt af på alle sider.

Lammemørbrad på Napoleon Drop – In Stegeplade

3. Så snart du har givet dem en flot stegeskorpe hele vejen rundt, det tager sådan ca 3-5 minutter tager du dem fra og placerer de mørbrad i grillen på risten hvor der ikke er nogle varme under og lader dem hvile der i 10 minutter inden de er klar til servering ved lukket låg.

Lammemørbrad med Vaniljegulerødder

Dertil Server du friske kartofler og vaniljegulerødder

Vaniljegulerødder opskrift:

- 12 mini gulerødder
- ½ vaniljestang
- 1 spsk. Smør
- 1 glas Danskvand
- salt
- sukker
- frisk persille

1. Du starter med at vaske og skrælle dine gulerødder.
2. Derefter kommer du en spsk. smør i en støbejernpande, tilsæt lidt sukker og svits dine gulerødder af.

Napoleon støbejernpande med med minigulerødder

3. Efter 3 minutter hælder du det glas Danskvand i panden og tilføjer din halve vaniljestang og lidt salt. Nu lader du gulerødderne simre til de er bidefast og det er de når alt væske er næsten fordampet.

Napoleon støbejernpande med med minigulerødder

4. Når alt væske er fordampet er dine gulerødder klar og du kan nu drysse dem med lidt frisk hakkede persille.

Napoleon støbejernpande med med vaniljegulerødder og persille

Så der serveret lammemørbrad med vanilje gulerødder friske kartofler og Rødvins Rosmarin Sovs

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Napoleon Drop in – Stegeplade: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Grydeset: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Sizzle pande: *Backyardliving.dk**
- **Napoleon Prestige Pro500: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark**
- **Lammemørebrad: *Steak-Out.dk**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk***

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.