Lammeragout med blommer

4-6 portioner

INGREDIENSER

1 kg lammekølle, udbenet
Havsalt
6 kardemommekapsler
6 allehåndekorn
1 tsk. røde peberkorn
1-2 tsk. spidskommen
½ tsk. muskatnød, revet
2 løg
1 porre
2 gulerødder
1 rød chilipeber
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
200 ml rødvin
400 ml lammefond
100 g tørrede blommer
2 kanelstænger
2 laurbærblade
Saft og skal af 1 økologisk citron
200 g friske blommer i kvarte
100 ml appelsinsaft

TILBEREDNING

Gnid lammet med havsalt med det samme, efter du har købt det, og lad det stå i en tildækket skål i køleskabet. Svits kardemomme, allehånde, peber og spidskommen i en stegepande, indtil det dufter, og knus dem herefter i en morter, og bland med muskatnød.

Rengør grøntsagerne. Skær løget i både og porren i ringe. Skær gulerødderne i skiver. Skær chilien i halve på langs, og fjern frøene. Hak hvidløget. Skær kødet i tern.

Opvarm olie i en stegepande, og brun kødet godt på alle sider i ca. 5 minutter. Tilsæt grøntsager, og steg også dem godt. Tilsæt rødvin og lammefond lidt efter lidt, så resterne løsnes fra bunden af panden

Tilsæt tørrede blommer, knuste krydderier, chili, hvidløg, kanelstænger, laurbærblade samt citronsaft og citronskal. Lad ragouten simre i ovnen i det lukkede stegefad i 80 minutter ved 130 °C CircoTherm®, niveau 3 (eller 80 °C med varmluft). 10 minutter før tilberedningstiden er udløbet, skal du fjerne kødet fra ragouten og purere saucen.

Kom kødternene og blommerne i saucen, smag ragouten til igen med krydderier og lidt appelsinjuice, og sæt det tilbage i ovnen for den resterende tilberedningstid uden låget. Anret på tallerkener.

Tip: Rosincouscous med ristede mandler eller ris passer godt til denne ret.