

Inspiration - Xavier Rasteu och lammracks

LAMMRACKS 1,5 kg lammracks (ca 15 st racks) eller så många ni önskar, de går åt 1 msk timjan Några blad salvia, 2-3 per person **GRÄDDIG MAJS** 2 majscolvar 2-3 dl grädde beroende av storlek på kastrull du använder till majsen, läs nedan **GRILLAD SPARRIS I PARMESAN** 8 sparrisar 1 dl riven parmesan (dubbla om du älskar parmesan som oss) **BASINGREDIENSER** Smör Salt Peppar **Så gör du: LAMMET** Ta fram lammracksen en timme innan så de blir rumtempurerade. Skär bort eventuella hinnor och skavanker. Gnid in racksen i salt, svartpeppar och timjan och låt dra ca 10 min. Stek i rikligt med smör ett par minuter på varje sida. Ös gärna med en slev steksmöret över lammet under tiden. Lägg sedan lammet i folie. Innertemperaturen ska ligga någonstans kring 56-58 grader så det kan vara bra att köra klar den i ugnen på låg värme (125 grader) eller låt vila på grillen vid sidan om glöden. Stek sedan salviabladen lätt i skyn, ett par minuter tills de blir frasiga. **GRÄDDIG MAJS** Skär bort majsbornen från kolven. Bryn dem i en klick smör i en kastrull tills de får färg. Här kan du variera den majsrostade smaken genom att bryna dem längre eller kortare. Ju längre desto mer rostad karaktär får majset. Vi väljer att de ska få en fin färg men fortfarande gula. Häll sedan över grädden så att det precis täcker majset. Låt småkoka under ca 10 minuter. Smaka av med salt och eventuellt peppar. Ställ åt sidan och håll ljummen. **GRILLAD SPARRIS I PARMESAN** Förbered genom att riva parmesanen innan. Knäck av nedersta delen av sparrisen. Dela sedan återstoden i två delar. Bryn sparrisen i smör. Ett par minuter räcker - smala sparrisar ännu kortare. Sparrisen ska ha kärnan kvar och inte bli "hängig" och trådig. Medan du steker så fördelar du parmesan över sparrisen så den smälter. Strö en nypa salt över. När parmesanen svalnar så hårdnar den vilket kan ge en knaprig effekt som bidrar till texturen. **SERVERING** Skär upp lammracksen och placera på tallriken omlott. Strö en hastig nypa salt över själva skärytan på köttet. Lägg en matsked majsgrädde så det täcker en fjärdedel av lammet och sedan ner på tallriken. Placera därefter sparrisen som du önskar och parmesan ovanpå och omkring. Avsluta eventuellt med ett regn nymalen svartpeppar och dekorera med salvian. **Vinet till: 2012 Xavier Rasteu NR 75600 / 750 ML / 14,5 % / 189 KR** Vi möts i doften av en mörk frukt lierad med rik sötma i lätt brända toner, baconhintar och ört i doft och det är ytterst tilltalande. Lika tilltalande är smakinsteget där elegant hallon-lakritskola med lätt salmiaksälta, fuktiga höstlöv kryddad med färsk tobak ger sig till känna. Den mineraliska påverkan ger vinet en fräschör och slagsidan på tanninerna har utvecklats väl och sitter som smäck. Xavier vet att låta terroir, frukt och arbete i vinkällaren utmana varandra till det yttersta och det finns ett skönt vibrato i Rasteau och vinet andas "ge mig en matutmaning". Så, vi har här gjort en lammrätt som vi tycker samspelar mycket väl med Rasteau. Sältan i vinet ger rätten temperament och den stekta salvian integreras snyggt i vinet med en knorr. Vidare skänker det rikt, fruktiga Rasteau rätten en självklar och naturlig krydda i sin tur. En livfull, levande och god kombination där alla enheter i maten, tillsammans med vinet, skapar en läcker helhet.