

Fylt ravioli

225 g spinat, 125 g ricotta
100 g revet parmesan, lidtrevet muskatnød
Salt og peber, citronskal

Skyl spinaten rigtig godt og så igen, blanchere den i kogende vand i ca. 2 sekunder og op i koldt vand. Dræn spinaten godt og hak den fint. Bland den sammen med ricottaen. Riv derefter parmesanen fint ned i blandingen. Smag til med lidt revet muskatnød, citronskal, salt og peber.

Pasta

400 g durummel
4 æg

Kom melet ud på køkkenbordet, og lav en lille bunke med en fordybning i midten. Slå æggene ud i midten af hullet. Pisk æggene let med en gaffel, og sørg for at få melet med lidt ad gangen. Når dejen bliver mere fast, skal den æltes med hænderne, til den er elastisk og smidig. Hvis den virker for tør, kan du fugte hænderne lidt med vand og ælte det ind i dejen. Lad den derefter hvile ½ time. Brug en pastamaskine og husk godt med mel på bordet. Stik dejen ud med et glas til ensartede cirkler. Kom 1 tsk. fyld i midten, og læg en ny cirkel ovenpå. Tryk den sammen langs kanten, så fyldet ikke ryger ud.

Sauce

50 g smør
Frisk salvie
25 g revet Parmesan

Smelt smørret med hele blade frisk salvie på en pande, og hold det varmt. Kog raviolierne i let saltet vand i 3 min., og tag dem op med en hulske. Anret dem på en tallerken, hæld det smeltede smør over, og drys med parmesan.

Tomatcrumble

100 g daggammelt brød uden skorpe.
8 halve soltørrede tomater i olie
2 fed hvidløg
salt og friskkværnet peber

Blend det hele til det bliver ensartet krummer og steg det sprødt, evt. i lidt olie.

Braiseret lammeskanke

4stk. pæne lammeskanke
 2stk. gulerødder, 3 stk. skalotteløg, 1 stk. persillerødder, 1 lille stykke selleri
 12 fed hvidløg, 1 smule frisk timian
 200 g smør, 1 dl hvidvin
 salt, peber

Gør alle grøntsager i stand og skær dem i små tern. Puds skaftet af skankene pænt, så benene er helt rene. Læg et kvadratisk stykke dobbelt stanniol på køkkenbordet. Smør det grundigt med smør og læg en stor skefuld blandede grøntsager på midten. Placer en lammeskank oven på grøntsagerne og krydr den grundigt med salt, peber og timian. Læg yderligere et par klatter smør ved og pak stanniolet op omkring skanken. Stænk lidt hvidvin ned i pakken inden der lukkes forsvarligt oppe ved benet. Gentag processen med de andre skanke.

Sæt pakkerne i en lille bradepande og kom den i ovnen ved 170 grader i 2 1/2 - 3 timer. Ved servering åbnes pakkerne forsigtigt på tallerkenerne, den gode sky ikke går til spilde.

Grøn rodfrugtmos

½ kg melede kartofler
 0,25 stk. knoldselleri, 1 stk. persillerødder
 ¼ bundt frisk persille, ¼ bundt frisk kørvel
 1½ dl mælk, 50 g smør, salt og peber efter smag

Grøn rodfrugtmos. Kog kartofler, selleri og persillerødder i usaltet vand til de er helt møre.

Mos kartoflerne og purer selleri og persillerødder fint. Bland de to mos sammen.

Kom persille og kørvel i en blender med lidt kartoffelvand og en smule hønsefond og blend grundigt. Bland den grønne puré i mosen og pisk smør i.

Tilsæt mælk til konsistensen er passende. Smag til med salt og peber og server sammen med lammeskanke.

Løgringe

3 løg
 1 dl hvedemel, 1 tsk. paprika
 1 æg, 1 dl. rasp
 olie til stegning

Skær løgene i ringe og kom i en skål med iskoldt vand. Lad stå i køleskabet i mindst 15 minutter.

Afdryp løgringene og vend i hvedemel/paprika. Vend ringene i et pisket æg og derefter rasp.

Steg sprøde i olie.

Sur/sød kirsebærsauce

50 g. rørsukker, 1 kvist rosmarin
 2 stjerneanis, 1 dl. hvidvinseddike, ½ l. mørk fond
 25 g. smør, væden fra skankene
 1 spsk. syltede kirsebær

Smelt sukker og kog eddiken af heri. Kom fonden på med anis, rosmarin og kog den godt ned.

Stil det til side og når skankene er møre hældes væden heri og koges færdig med smør, smages med salt og peber inden det sigtes og lidt syltede kirsebær tilsættes.