

Lammeskank med sauerkraut & parmesangnocchi

Samlet tid **240 min.** 40 min. Arbejdstid 200 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Lammekød:

1 liter	lammebouillon
500 ml	<u>Kikkoman teriyaki marinade</u>
3,25 kg	lammeskank med ben (10 stykker, ca. 325 g pr. styk)
10 g	majsstivelse
50 ml	planteolie til at dryppe med

Sauerkraut:

50 g	smør
200 g	skalotteløg, i skiver
30 g	røget paprikapulver
1 kg	sauerkraut (drænet vægt)
500 ml	hvidvin
1 liter	grøntsagsbouillon Salt Peber

Gnocchi:

600 g	kolde gnocchi
50 g	smør
100 g	parmesan, friskrevet
30 g	pinjekerner, ristede
20 g	persille, finthakket Muskatnød, fintrevet

Pesto:

50 g	persille, skyllet
15 g	citronskal
100 g	pistacienødder, ristede og afskallede
100 ml	olivenolie Salt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Bland lammebouillon med Kikkoman teriyaki marinaden, og vakuumpak lammeskankerne. Tilbered dem i en kombiovn ved 90 °C i ca. 4,5 timer.

Step 2

Smelt i mellemtiden smør til surkålen i en pande, og svits skalotteløg i 1-2 minutter. Tilsæt paprikapulver, og fortsæt med at svitse begge dele. Tilsæt surkål, og kog panden af med vin og bouillon. Lad det hele simre i ca. 45 minutter, indtil væden er fuldstændig indkogt. Smag til med salt og peber.

Step 3

Tilbered gnocchi i kogende, saltet vand i henhold til pakkens anvisninger. Flyt dem derefter over i en stor stegepande med smør og lidt kogevand. Vend parmesan, pinjekerner og persille i inden servering, og smag til med en smule muskatnød.

Step 4

Purér persille, citronskal, pistacienødder og olivenolie til en pesto med en stavblender, og smag til med salt.

Step 5

Tag lammeskankerne ud af poserne, og sørg for at gemme væden. Kog væden let ind. Bland majsstivelse med lidt vand og jævn saucen hermed. Dryp lidt planteolie over lammeskankerne,

og opvarm dem i en ovn ved 180 °C i ca. 20 minutter.

Step 6

Anret sauerkraut på tallerkener inden servering, og læg lammeskankerne i midten. Anret parmesangnocchi omkring og dryp med pesto og sauce.