Lammestek med rødvinssaus og fløtegratinerte poteter

Ingredienser



Lammestek i gryte:
♥ 1 lammestek (ferdig surret og marinert, se tips)
♥ 6 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper
♥ 4 ss olje til steking
♥ 2 dl vann
♥ 1 løk
♥ 1 gulrot
♥ frisk rosmarin
♥ frisk timian
♥ 2,5 dl rødvin

Fløtegratinerte poteter med hvitløk og ost:
♥ 800 g poteter
♥ 8 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl revet ost (se tips)

Servering:
♥ dampede aspargesbønner
♥ litt persille
♥ Rødvinssaus
♥ Myntegelé

Fremgangsmåte

Lammestek i gryte:
Ha lammesteken i en stekepanne med olje, hvitløksfedd, frisk rosmarin og timian. Kvern over salt og pepper. Brun steken godt på alle sider.

Flytt lammesteken over i en jerngryte. Kok ut stekepannen med ca. 2 dl vann og ha stekesjyen i gryten. Skrell løk og gulrot og del i store biter, som has i gryten. Legg også frisk rosmarin og timian i gryten. Hell over rødvin.

Stikk et steketermometer i lammesteken dersom du ønsker å følge med på kjernetemperaturen (se tips).

Legg lokk på gryten og sett gryten midt i stekeovnen. La den steke ved 200°C til den er så godt stekt som du liker den. Jeg ønsket å ha steken helt gjennomstekt og lot den stå i 1,5 time, men dette regulerer du etter eget ønske (se tips nedenfor).

La lammesteken hvile i 15–20 minutter før du skjærer den i skiver (se tips hvis du vil ha helt tynne skiver).

Sil av kraften i gryten og bruk den i sausen. Se oppskrift på klassisk **Rødvinssaus**.

Fløtegratinerte poteter med hvitløk og ost:
Skrell potetene og skjær dem i skiver. Ha potetene i en smurt, ildfast form (27 cm i diameter eller på størrelse med liten langpanne 20 x 30 cm). Skjær hvitløksfedd i mindre biter og fordel over potetene.

Kvern over godt med salt og pepper. Hell over kremfløte.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter. Dryss over revet ost og stek videre i 5–10 minutter til.

Servering:
Server varme skiver lammestek sammen med dampede aspargesbønner, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus.

Myntegelé er nydelig tilbehør!

Tips

♥ Jeg brukte her en ferdig surret lammestek (ca. 1,5 kg) som var marinert med urter og hvitløk.

♥ Bruk steketermometer hvis du ønsker å ta lammesteken ut av ovnen før den er helt gjennomstekt. Steken er medium ved kjernetemperatur på 65°C, medium pluss på 70°C og gjennomstekt på 76°C.

♥ Hvis du ønsker å skjære lammesteken i helt tynne skiver, kan du steke den dagen i forveien, pakke den inn i folie og oppbevare i kjøleskapet. Dagen etter vil lammesteken være såpass fast at den er lett å skjære i tynne skiver. Varm opp kjøttet i stekeovnen innpakket i folie slik at kjøttet holder seg saftig.

♥ Fløtegratinerte poteter smaker ikke så veldig sterkt av hvitløk på tross av mengden hvitløksfedd, men du kan så klart redusere mengden hvis du ønsker. Bruk gjerne ost med litt kraftig smak på toppen av de fløtegratinerte potetene. Jeg brukte her en blanding av modnet Norvegia og Cheddar, men oster som Jarlsberg, Sveitserost, Parmesan, Gruyère osv kan også gjerne brukes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lammestek-med-rodvinssaus-og-flotegratinerte-poteter