Enebærsaltet lammeculotte

Posted on 1. april 2014 at 21:34 by [Jensen](http://jg.enwebside.dk/da/author/mads/) / [Opskrifter](http://jg.enwebside.dk/da/category/opskrifter/) / [0](http://jg.enwebside.dk/da/enebaersaltet-lammeculotte/#respond)

**Enebærsaltet lammeculotte– syltede svampe – kålsalat med havtorn**

(4 pers.)

**Kålsalat** Ca. 400 g fintsnittet kål – f.eks. hvidkål+savojkål ½ tsk salt + ½ tsk sukker En håndfuld ristede hasselnødder, let knuste

**Syltede svampe** 1½ dl neutral olie – f.eks. vindruekerneolie 1 kvist rosmarin ½ hvidløg, flækket som et rundstykke Ca. 200g blandede svampe

**Kødet** 2 lammeculotter 2/3 spsk salt 1 tsk sukker 1 tsk stødt enebær Lidt kværnet peber

**Dressing** 1 spsk dijonsennep 1 tsk honning 1 spsk havtornbær 1 spsk æbleeddike Den afkølede olie fra de drænede svampe. 2 spsk hakket rosmarin

**Fremgangsmåde**

**Dagen før** Rids fedtet på culotterne Bland salt+ sukker+stødt enebær+peber og gnid det på culotterne.

**På dagen**

**Kålsalat** Gnid salt og sukker ind i den snittede kål og lad det trække mindst 1 time.

**Syltede & grillede svampe** Varm olie med hvidløg og rosmarin i en gryde indtil rosmarinen begynder at syde. Tilsæt svampene og lad dem simre i olien i ca. 10 min. Dræn olien fra svampene og lad den køle af. Stik de syltede svampe på spyd og grill dem over direkte kulvarme.

**Kødet** Pensl kødet med lidt olie og brun det over god direkte kulvarme. Flyt kødet til indirekte varme og grill det færdigt under låg – ca. 15-25 min. – optimalt ved Ca. 160 C. Kødet bør hvile 10 min inden det skæres.

**Dressing** Pisk sennep, honning, havtorn og eddike sammen i en lille skål med et piskeris. Pisk nu gradvist den afkølede svampeolie ned i sennepsbasen i skålen. Bland rosmarinen i dressingen. Bland kålen med en passende mængde dessing og vend nødderne i.

**Ved servering** Læg svampene over salaten og servér med kødet.