



**Lam med selleri og gyldne østershatte**

Sprødstegte svampe, flødekogt selleri og rosestegt lammefilet - en original og elegant ret, når kæresten eller vennerne skal forkæles.



Bedøm opskrift



45 min



Jul – Dec



Dagligt grønt

## Ingredienser

4 pers.

### Gyldne østershatte

200 g østershatte

1 æggehvite

1 bdt persille

1 dl rasp

50 g smør

Salt og peber

### Lammefilet

2 lammefileter

¼ fed hvidløg

1 dusk salvie

½ tsk knust peber

½ tsk salt

### Selleri i citronfløde

1 stk knoldselleri

Skal af ½ citron

2 dl piskefløde

1 dl kalvebouillon

2 laurbærblade

Salt

## Østershatte

- 1 Rens svampene for eventuel jord og urenheder og skær lidt af den træede stilk. Pisk æggehviden med salt og peber. Skyl persillen og lad den tørre i et rent viskestykke. Blend eller hak persillen meget fint og vend den i æggehviden. Vend østershattene i æggehvide og derefter i rasp. Kom smørret på en middelvarm pande og steg svampene gyldne.

## Lammefilet

- 1 Skær sener af fileten, lad lidt af fedtet sidde tilbage og rids det. Hak hvidløget og salvie fint og bland med salt og peber. Gnid kødet i blandingen. Steg kødet på en pande i ca. 10 minutter på hver side. Lad det hvile under stanniol i 5 -10 minutter.

## Selleri i citronfløde

- 1 Vask og skræl sellerien. Skær fire skiver på 1 ½ cm tykkelse og skær fire firkanter på 5 x5 cm. Kog disse møre i ca. 10 minutter i en blanding af citronskal, fløde, bouillon, laurbærblade og sellerisalt.
- 2 Server kødet skåret i skiver med selleri, lidt flødesauce toppet med østershattene.



### Tip

Du kan også bruge portobello eller kejserhat til retten.

