

Stenbiderrogn med rygeost samt grillet lammekølle

24. april 2011

Vi har grillet igen i dag, og dermed satte vi ny rekord – fire grilldage er det blevet til i denne uge. Det er ret tilfredsstillende, for sidste år fik vi slet ikke grillet så mange gange, som jeg havde håbet på.

Vores gæster blev 'udsat' for en enkel men lækker forårsmenu, som vi nød ude i det skønne solskinsvejr – stenbiderrogn til forret, grillet lammekølle til hovedret og forskellige oste til dessert.

Stenbiderrogn med rygeost samt dild-agurkesaft

ca. 5 personer



6 store spsk stenbiderrogn
1 almindelig bøtte rygeost – jeg brugte den fra Løgismose
2 spsk fløde
1 agurk
1 bundt dild
salt, peber, rørsukker og æbleeddike

Rør rygeost og fløde sammen og vend forsigtigt stenbiderrogn i det. Smag til med salt og peber.

Riv en agurk på den grove side af et rivejern og pres derefter grøntsagskødet over en skål, så du får så meget

saft ud som muligt. Gem den pressede agurkemasse til en god gang tzatziki. Blend agurkesaften grundigt med dilden og stil det i køleskab en halv times tid. Hæld dild-agurkesaften gennem en lille si og pres den sidste saft ud af den findelte dild. Smag den filtrerede saft til med æbleeddike, salt og rørsukker.

Anret stenbiderrogn i en skål, hæld forsigtigt dild-agurkesaft ved og pynt med tyndt, mørkt knækbrød (dette indkøbt i Irma) samt lidt dild.

Note: En fin og anderledes måde at få stenbiderrogn på – en fortolkning af den forret, som jeg lavede på [madlavningskurset for nylig](#). Retten kan sagtens bære flere stenbiderrogn – eller alternativt mindre rygeost – da denne udgave er ret cremet, så hvis du er til en mere 'kompakt' ret, bør du justere på den del.

Grillet lammekølle

– lammekølle



- ½ hvidløg
- [limoncello](#)
- salt
- timian
- [hyldeblomstsaft](#)

Stik en række små lommer i lammekøllen og prop halve fed hvidløg i dem. Læg køllen i et fad og hæld lidt limoncello over. Drys derefter salt og timian over. Hæld et par dl hyldeblomstsaft i fadet og dæk det til med stanniol. Stil fadet i ovnen ved 150 grader og lad den passe sig selv. Jeg havde planlagt at give den 3-3½ time, men den endte med at få 4 timer, og kernetemperaturen nåede op over 90 grader, hvilket den ikke behøvede. Til gengæld var kødet smørmørt, og derfor var det mest for at give en god grilloverflade, at lammekøllen bagefter kom på grillen og fik fem-ti minutter på hver side.

Note: Som sagt behøver lammet ikke at få så lang tid i ovnen – eller også skal det være ved lavere temperatur – men kødet blev meget lækkert.

Grøntsagsspyd med mynte

– brune markchampignons



- grøn peberfrugt
- rødløg
- olivenolie
- frisk mynte
- salt

Skær peberfrugten i mundrette stykker og rødløget i både og sæt dem på træspyd sammen med de brune markchampignons. Finthak myntebladene og bland dem med olivenolien. Lad det trække lidt, inden du pensler grønnsagsspyddene med mynteolien og drys lidt salt på. Steg dem på grillen i nogle minutter.

Note: Når du alligevel har tændt grillen, kan du lige så godt udnytte det, og dette er en fin og enkel måde at tilberede grøntsagerne på. Mynten giver et frisk pift og passer godt til lammekøllen, som jeg serverede sammen med mintgelé.

Til dessert serverede jeg en række forskellige oste og kiks samt [æblemarmelade med kanel](#).

Jeg glemte i øvrigt at nævne vinene til maden. I lørdags kom jeg i tanke om, at vi manglede en vin til forretten, så jeg kiggede hurtigt på hylderne, da jeg var i supermarkedet. Desværre lød de fleste meget frugtede og søde, men jeg fandt til sidst en **Trivento Mixtus Chardonnay Chenin 2010** fra Argentina, som virkede anstændig. Jeg syntes dog stadig, at den var lige lovlig sød, da vi fik den til maden, men omvendt blev retten også lidt sødere, end jeg havde forventet, så de lå ikke nær så langt fra hinanden, som jeg først havde frygtet.



Til lammet fik vi **Parrina Rosso Sangiovese 2009**, som vinhandleren havde anbefalet mig, da jeg efterspurgte er vin, som passede til påskelammet. Den fungerede fint til retten – var rimelig mild og behagelig – hvilket også var en fordel, da vi sad udenfor og nød påskefrokosten, og så kan en tung vin godt blive lidt for overvældende.

[Share](#)
[Tweet](#)
[news and informations automotive,business,crime,health,life,politics,science,technology,travelautomotive,business,crime,health,life,politics,science,technology,travel](#)