



# SIGNATURE

LAMMFOND I NY FÖRBÄTTRAD UTGÅVA

# FOND

Vi har förbättrat receptet och tillagar benen längre. Resultatet är en lammfond med en mer komplex och intensiv lammköttsmak.

Vi har lagt vikt vid att få fram den rena smaken av lamm i fonden. Den nya lammfonden är en modern fond som du kan arbeta vidare med i köket.



**OSCAR Lammfond, Signature**  
1 Liter  
Artnr. 296567



SIGNATURE  
FOND

**LAM** (DK) **Ingredienser:**  
För 1000 ml färdiggrädd er använd: Lammfond (färdiggrädd av vatten, lammben (1500 g), gulrot, röd lag, lövstikka, persilja, rosmarin, timjan, svartpeber, hvitlök, krydderikräm, lammbeinblad), tomatpur, karamelliserat socker, rödvin, eddike, honning, salt, svart vinbär.

**LAMM** (SE) **Ingredienser:**  
För 1000 ml färdig produkt har använts: Lammfond (avkok av vatten, lammben (1500 g), morrot, msk, lövstikka, persilja, rosmarin, timjan, svartpepar, vitlök, krydderikräm, lagerblad, tomatpur, karamelliserat socker, rödvin, honning, salt, svart vinbär.

**LAMM** (DE) **Zutaten:**  
Für 1000 ml Fond werden verwendet: Lammfond (aus Wasser, Lammknochen (1500 g), Karotten, Zwiebeln, Liebstöckel, Petersilie, Rosmarin, Thymian, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Gewürznelken, Lorbeerblätter), Tomatensauce, karamellisierte Zucker, Rotweinsäure, Honig, Salz, schwarze Johannisbeeren.



## BRÄSSERAD LAMMLÄGG MED PUMPAKÄRNOR, BÄR, BLOMMOR OCH LINSCASSOULET.

### 10 PERSONER

10 st	lammlägg
	salt och peppar
	olja
1 l	rött vin
2 l	OSCAR Lammfond, Signature
	enbär
	lagerbär
1 kg	morötter
1 hel	vitlök
1 l	OSCAR Demi Glace, Signature
	fruktgastrik
	salt och peppar
	redning

### FÖRSLAG PÅ DEKORATION

pumpakärnor  
torkade blåbär och tranbär  
färska kryddor

### LINSCASSOULET

400 g	belugalinser
1 huvud	rotselleri
1 kg	morötter
1 kg	schalottenlök
1 knippe	stjälkselleri
2 st	citroner

### Tillagning:

1. Krydda lammläggen med salt och peppar, och bryn dem därefter i en stekpanna med lite olja.
2. Lägg över i en eldfast form, häll över rött vin och lammfond. Tillsätt enbär, lagerbär, morötter och vitlök.
3. Brässera i 3-4 timmar vid 150 grader, eller tills köttet är mörkt.
4. Ta upp köttet och lägg det åt sidan. Sila fonden och dela upp den i två delar. Tillsätt demi glace i hälften och koka upp. Smaka sedan av med fruktgastrik, salt och peppar. Red sedan såsen till önskad konsistens.
5. Skölj linserna noga och låt dem sjuda i den andra hälften av fonden från läggen. När linserna har sjudit i 15-20 minuter tillsätter du finhackade grönsaker. Höj värmen så att vätskan reduceras, och koka ihop till en kraftig och smakrik cassoulet.
6. Sänk ner läggen i såsen och strö över rostade pumpakärnor, torkade blåbär, tranbär och färska kryddor.
7. Placera läggen ovanpå cassouletten och häll resten av såsen vid sidan.

## LAMMFÄRSBIFFAR MED SPISKUMMIN, LINSER OCH ZUCCHINITZATSIKI

10 PERSONER

1 l OSCAR Lammfond, Signature  
1 kg hackat lammkött  
4 dl panko el. ströbröd  
2 tsk mald spiskummin  
salt och peppar  
4 st lökar  
4 st pressade vitlöksklyftor  
3 st ägg  
smör och olja

### LINSER

400 g gröna linser  
1 l OSCAR Grönsaksbuljong, Signature  
 $\frac{1}{2}$  knippa persilja  
2 st finhackade rödlökar  
2 st citroner  
olivolja

### ZUCCHINITZATSIKI

12 st gula/gröna zucchini  
salt  
2 st krossade vitlöksklyftor  
 $\frac{1}{2}$  knippa mynta  
4 dl fast yoghurt ev. fåryoghurt  
OSCAR Ekologisk Grönsaksfond,  
koncentrat

### SÅS

1 l OSCAR Lammfond, Signature  
5 dl vispgrädde  
2 msk rödvinbärsgelé  
redning  
100 g smör  
torkade tranbär  
salt och peppar

### Tillagning:

1. Reducera lammfonden till ca 4 dl. Blanda köttet med de torra ingredienserna och tillsätt sedan resten. Rör om väl och smaka av med salt och peppar. Stek därefter i lika delar smör och olja på medelstark värme.
2. Skölj linserna och koka dem mjuka i buljongen. Låt dem svalna i lagen, sila sedan och blanda dem med hackad persilja, rödlök, citronskal och -saft samt olivolja. Smaka av med salt och peppar.
3. Skär zucchinierna i strimlor, salta dem lätt i en sil i ca 4 timmar för att dra ut vätskan.
4. Blanda de silade zucchinierna med vitlök, hackad mynta och yoghurt. Smaka av med grönsaksfond.
5. Reducera lammfond till en tredjedel. Tillsätt grädde och rödvinbärsgelé och red till önskad konsistens. Koka upp och vispa i kallt smör, tillsätt tranbär och smaka av med salt och peppar.







## LAMM, DILL OCH RÄKOR

10 PERSONER

2,2 kg lammfog i tärningar  
2 l OSCAR Lammfond, Signature  
100 g roux (lika delar smör och vetemjöl)  
2,5 dl grädde  
2 dl vitt vin, reduceras till hälften  
(Istället för vin, använd ättika och socker)  
salt och vitpeppar  
1 knipp. dill  
2 knipp. sparris  
400 g skalade räkor  
1,25 kg sparrispotatis  
40 g smör

### Tillagning

1. Skär lammköttet i 2x2 cm stora tärningar och koka köttet mörkt i lammfonden. Sila köttet och ställ åt sidan.
2. Koka upp 1,5 l lammfond med roux. Montera med grädde och passera. Tillsätt reducerat vitt vin och smaka av med salt och vitpeppar samt färskhackad dill.
3. Häll såsen över köttet, garnera med förvillda sparrisstavar, räkor och färsk dill. Servera med sparrispotatis stekta med färsk dill.

Nestlé Professional Food  
Industrivej 36  
DK-4683 Rønnede  
Tlf.: +45 56 79 22 22  
oscar@oscar.dk  
[www.oscar.dk](http://www.oscar.dk)  
[www.nestleprofessionalfood.se](http://www.nestleprofessionalfood.se)



 **Nestlé**  
PROFESSIONAL.  
MAKING MORE POSSIBLE.