

# Lammeskank med sauerkraut & parmesangnocchi

total tid **240 min.** 40 min. tilberedningstid 200 min. koketid

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Lam:

- 1 liter** lammekraft  
**5 dl** [Kikkoman Teriyaki Marinade](#)  
**3,25 kg** lammeskank med bein (10 stykker, ca. 325 g hver)  
**10 g** maisstivelse  
**0,5 dl** vegetabilsk olje til å ringle over

### Sauerkraut:

- 50 g** smør  
**200 g** sjalottløk, oppskåret  
**30 g** røkt paprikapulver  
**1 kg** sauerkraut (avsilt vekt)  
**5 dl** hvitvin  
**1 liter** grønnsakskraft  
Salt  
Pepper

### Gnocchi:

- 600 g** avkjølt gnocchi  
**50 g** smør  
**100 g** parmesan, nyrevet  
**30 g** pinjekjerner, ristet  
**20 g** persille, finhakket  
Muskatnøtt, nyrevet

### Pesto:

- 50 g** persille, skylt  
**15 g** sitronskall  
**100 g** pistasjnøtter, ristet og skrelt  
**1 dl** olivenolje  
Salt

## TILBEREDNING

### Steg 1

Kombiner lammekraften og Kikkoman Teriyaki Marinade. Vakuumpakk deretter lammeskankene. Tilbered i en kombidampovn ved 90 °C i ca. 4,5 time.

### Steg 2

I mellomtiden lager du sauerkrauten ved å smelte smør i en kasserolle og surre sjalottløken i 1–2 minutter. Dryss over paprikapulver og surr videre en kort stund. Tilsett sauerkraut, deglaser med hvitvin og hell i grønnsakskraften. La det småkoke forsiktig i ca. 45 minutter til væsken har kokt helt inn. Krydre med salt og pepper.

### Steg 3

Kok gnocchien i kokende saltet vann i henhold til anvisningene på pakken. Ha den oppi en stor stekepanne med smør, og glaser med litt av kokevannet. Før servering vender du inn parmesan, pinjekjerner og persille, samt krydrer med litt muskat.

### Steg 4

For å lage pesto, bruk stavblender til å mose persille, sitronskall og pistasjnøtter med olivenolje, krydre deretter med salt.

### Steg 5

Pakk ut lammeskankene, ta vare på kokekraften og reduser den litt. Bland maisstivelse med litt vann og rør inn for å jevne kraften. Ringle vegetabilsk

olje over skankene og varm opp igjen i ovnen ved 180 °C i ca. 20 minutter.

### **Steg 6**

For å servere, anrett sauerkrauten på tallerkener og legg lammeskanken i midten. Øs parmesangnocchi rundt den og ringle over pesto og saus.