



Meget godt **LAM**, der vil klæde påskebordet og glæde gæsten!

Danske lammespisere kan glæde sig, for lammekøds kvaliteten er høj, og udvalget er stort. Duft og smag skal indikere lam uden at være "lammet".

Af Jane Kjølbye
Foto: Birger J. Storm
Konsulent: Margrete Spanggård

Lam er jo en fantastisk spise, og vi finder de nøjsomme krøllede pelskugler overalt i verden. enten står de og bræger og glor på de forbipasserende, eller også står de med rumpen i vejret og gnaver i det sparsomme græs. Det er nøjsomme dyr, men de giver tifold igen i gode spiseoplevelser.

Påsketid er pr. tradition lammetid, men vi spiser dem i dagens Danmark året rundt, og vore fåreavlervenner rådede os da også til at lade selve testen foregå i oktober, så ville forårslammene have en optimal slagtealder på 5-6-7

måneder, og udvalget af lammeprovur ville være større, for ikke alle avlere slagter lam hele året.

Den grimme konkurrence

Vi bad via et medlem af Dansk Fåreavlerforening om hjælp til at nå frem til de mest interessante danske fåreracerer, men næste dag ringede formanden for afsætningsudvalget og meddelte, at det kunne de under ingen omstændigheder være behjælpelig med. For det første ville man ikke være med til at favorisere den ene lammerace frem for den anden,

TEST: LAMMEKØD

og for det andet ville man ikke løbe risikoen at være med til at præmiere andet end dansk lam. Han mente i øvrigt, at det var ren uvidenhed, hvis vi troede, at man kunne smage forskel fra den ene lammearce til den anden, det var udelukkende foderet, der bestemte, om der var forskel i de tilberedte lammeprodukter.

Vi fandt alligevel frem til ihærdige og entusiastiske danske fåreavlere, forhandlere og importører og fik al den assistance, som man kunne forvente. Og da testens store dag oprandt kunne SMAG & BEHAG - ved selektivt fravalg - præsentere ikke færre end 14 lammekøller for SMAG & BEHAGs smagejury.

I køkkenet

Hotel Phønix' restaurantkøkken Von Plessen var vært med køkkenchef Peter Olsen og kok Tomas Kierkegaard som ansvarlige for behandling af lammekøllerne.

Først blev skanken savet af og kødet trimmet for de værste sener og overdrevent fedtlag. Overfladen blev ridset og køllerne brunet ved 220° i 15 minutter. Efter et hvil på 20 minutter blev alle køller udelukkende krydret med salt og derefter stegt ved 150°, til centertemperaturen (ved lårbenet) nåede 53-55°. Efter endnu et hvil på min. 30 minutter, hvor temperaturen nåede op på ca. 60°, var køllerne klar til tranchering.

Tomas Kierkegaard pointerede, at det ferske kød skal være fast og ensartet, fedtet skal være hvidt og fast, og ved hele lam eller større udskæringer som fx køllen skal den yderste hinde være intakt.

De to kokke bemærkede især, at kvalitetsniveauet generelt, men især fra de mindre producenter var ganske højt. Det grønlandske og det new zealandske lam havde været på frost, hvilket de ikke mente havde betydning for det grønlandske lam, men derimod for det new zealandske, der var meget løst i strukturen og desuden var grimt udbenet og tabte meget saft og kraft under tilberedningen. De savnede lidt mere lammesmag (med undtagelse af Gotlammet) i de færdige køller. Det irske lam var duftmæssigt fuldstændigt kønsløst i fersk stand.

Testen

De 6 smagegrupper, der ialt rummede 22 smagere, skulle ud for hver prøve med

ord beskrive udseende, duft, smag og konsistens samt give en generel beskrivelse af det pågældende kødstykke og endelig slutte med en pointvurdering fra 0 til 10 points.

Køllerne blev trancheret af kokkene i smagerummet, så smagerne havde mulighed for at følge kødet på nært hold og evt. bestille flere udskæringer samt om ønskeligt selv skære i kødet.

Som eneste tilbehør blev serveret et glas rødvin, vand og brød.

Konklusion

Der spises mest New Zealandsk lam i Danmark, der hermed også bliver en bred parameter inden for de krav og forventninger, vi stiller til lammekød. Og resultatet blev da også, at disse køller lagde sig lige på den positive side af midten. Ikke for meget duft, ikke for meget smag, mørt og saftigt og ikke specielt "lammet". Men smagerne faldt også for de mindre producenters mere karakterfulde kød med kraftig farve og krydring, men stadig ikke med udpræget kraftig

lammesmag, den skal bare lige være der - og helst ikke, som nogle besvarelser angav, kunne forveksles med kalv!

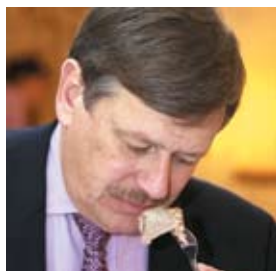
Juryen satte tydeligt pris på Gotlammet (2 x 45 points), uanset om det kom fra Nordjylland eller fra Gotland (Sverige). Og det er bemærkelsesværdigt, at trods Fåreavlerforeningsens talsmand ikke mente, at man kunne smage forskel på racerne, så skal det undre mig meget om Kongenshus Gotlam (45 points) ikke får det samme at spise som Kongenshus blandingslam (22 points).

Vi kan også roligt konkludere, at danske fåreavlere ikke har noget at frygte. De danske lam klarede sig særdeles godt, men det gjorde de andre nordiske lam inkl. Grønland altså også. Man kan reelt tale om to nitter, der blev vurderet med sur, kønsløs smag og tør og kedelig konsistens.

Du når langt for en "hund" pr. kilo, når det gælder lammekøller, og du når toppen, hvis du vil af med det dobbelte, men generelt er der rigtigt meget godt lammekød til rådighed for de danske forbrugere.



TEST: LAMMEKØD



xxx



Margrete Spanggård



xxx



xxx



xxx



xxx



xxx



xxx



Grethe Andersen



Beagle luel-Brockdorff



xxx



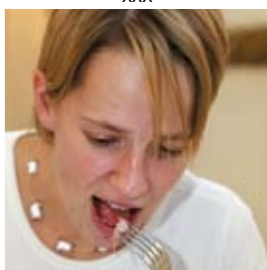
xxx



xxx



xxx



xxx



J.O. Kristiansen



xxx



xxx



Morten Willadsen



xxx



xxx



René Bamberger

VED SMAGNINGEN AF LAMMEKØLLER BESTOD SMAG & BEHAGS SMAGEJURY AF:

Susanne Grefberg, Fåreavler
Niels Erik Christensen, Slagtermester,
 Erik Christensen & Søn
J.O. Kristiansen, Redaktør, Frederiksborg Amts Avis
Margrete Spanggård, Husholdningslærer
Lene Marcussen Stolberg, Konsulent, "Får & Geder"
Fabio Donadoni, Køkkenchef, "Era Ora"
Karsten Borrisholt, indkøbschef, IRMA
Jørn Steen Larsen, Restaurantchef, "Hotel Phønix"
Søren Cohr Caspersen, Direktør, "Cohrs"
René Bamberger, Direktør, Mediasolen
Peter Broe, Slagtermester
Martin Bryde, Kokkelev, "Frederikshave"
Morten Willadsen, Fabrikschef,
 Magasin Chokoladefabrik A/S
Susanne Dahlerup, Fåreavler
Henning Reinwald, Restauratør, "Reinwalds"
Beagle luel-Brockdorff, Madskribent, forfatter
Tove Nygård, Gastronom
Erhardt Franzen, Gastronom
Poul Jensen, Direktør, Takko Sild
Lisa Folden Jensen, Kalu
Jesper Hoegh, Souschef, "Søllerød Kro"
Grethe Andersen, Måltids- og Ernæringschef,
 Danske Slagterier

TEST: LAMMEKØD



POINTS: 48

Nr. Hedelam/Aase Svendsen/
Gårdbutikken

Race: Dorset + Lacaune

Alder ved slagtning: 6 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 200 kroner

Andet: Slagtelam hele året.

Smagekommentarer: "Lidt mørkere kødtype, flot fedtmarmorering. Mild duft af lam og god smag. Meget mørt og saftigt." "Udstråler lammekød. Dejlig, skøn duft, pirrer næsen. Fyldig smag. Behagelig og tydelig eftersmag. Saftigt. Man fornemmer det springende lam."

POINTS: 46

Thy lam/Thy lam

Race: Shropshire + Texel

Alder ved slagtning: 6-7 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 139 kroner

Andet: -

Smagekommentarer: "Flot, nydeligt. God og spændende duft. Behagelig, rund, tydelig, appetitvækkende smag. Mørt og blødt." "Flot indbydende struktur. Svag duft og god, men svag smag. Mørt." "Flot, lys rosa. God, fed, fyldig smag. Saftig og mørt."

POINTS: 45

Gotlam/Gotländska Lammbönder/
Grefsta HB/Erik Christensen & Søn

Race: Gotlænder

Alder ved slagtning: 6 mdr.

Nationalitet: Svensk

Pris/kg: 125 kroner

Andet: Opdrættet på Gotland.

Smagekommentarer: "Flot balanceret farve og struktur. Mild duft af lam, Kraftigere smag. Meget mørt, men med bid." "Meget lammesmag, dejligt. Flot lammekød, der har det hele." "God fersk smag. Mangler lidt. Ikke dansk? Saftig, mindre mørt. Godt lam." "Kompleks smag."

POINTS: 45

Kongenshus lam 2/Kongenshus

Race: Gotlænder

Alder ved slagtning: 6 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 138 kroner

Andet: Økologisk

Smagekommentarer: "Pænt stykke, hænger godt sammen. Ikke så tydelig lammeduft, men det kommer i smagen. Godt stykke kød, der vil klæde påskebordet og glæde gæsten." "Frisk god lammelugt." "Neutral smag. Mørt og saftigt." "Neutral smag - lidt kalvekødsagtig."

POINTS: 42

Krenkerup lam/Krenkerup Gods/
Erik Christensen & Søn

Race: Texel + Oxforddown

Alder ved slagtning: 6 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 180 kroner

Andet: Opdrættet på Krenkerup Gods, Falster

Smagekommentarer: "Pæn struktur, god duft, rigtig god smag. Mørt. høj kvalitet." "Flot, lys rosa. Superlækkert. Rigtig lam. Perfekt." "Mild smag af lam. Lidt løs struktur, men forholdsvis mørt." "Blødt, virker ungt."

POINTS: 41

Grønlandsk lam/Neqi/KNi butik

Race: Blandingslam (Færøerne, Danmark og Island og Norge)

Alder ved slagtning: Ikke oplyst

Nationalitet: Grønlandsk

Pris/kg: ca. 150 kroner

Andet: Friland. Dybfrost.

Smagekommentarer: "Lidt mørkt. Vild duft. Fyldig smag af lam. Mørt og saftigt." "Fin struktur, godt at tygge og mørt." "Saftigt." "Flot, fyldig og fyrrig smag. Tydeligt naturdyr."

TEST: LAMMEKØD

POINTS: 40

New Zealandsk lam/ Dansk Supermarked

Race: Ikke oplyst

Alder ved slagtning: Ikke oplyst

Nationalitet: New Zealandsk

Pris/kg: ca. 90 kroner

Andet: Delvist udenbenet - kun med skank og uden culotte. Dybfrossen.

Smagekommentarer: "Typisk. Dejlig behagelig duft. Tydelig godt kødstykke i smagen. Blød, men stadig med bid. Pænt og godt stykke kød." "Mild duft, fyldig god smag, mørt og saftigt. Et dejligt stykke lammekød."

POINTS: 39

Islandsk lam/Guldfoss/IRMA

Race: Nordeuropæisk korthale

Alder ved slagtning: 6-12 mdr.

Nationalitet: Islandsk

Pris/kg: 110 kroner

Andet: -

Smagekommentarer: "Fine, korte fibre. Grynset. Frosset?" "Magert. Svag duft. Lav smag. Lam for begyndere. Blød, fin struktur. God saftighed. Lidt for mildt." "God duft. Lækker kødsmag. Fint mørt. Flot steg."

POINTS: 36

Hammershus lam/ LI. Bjerregård/COHRS

Race: Gotlænder + Texel

Alder ved slagtning: 7-8 mdr.

Nationalitet: Dansk (Bornholm)

Pris/kg: 120 kroner

Andet: Slagtes hele året.

Smagekommentarer: "Behagelig, appetitvækkende duft, men dæmpet lammesmag. Fint bid. Generelt fint og godt." "Lyst pænt, fin duft, ung lækker smag. Fin struktur." "Mild lammesmag - god saft." "Metalagtig smag."

POINTS: 35

Marsklam/Kalu

Race: Texel + dansk marsklam

Alder ved slagtning: 4 1/2-12 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 109 kroner

Andet: Lever ude året rundt på saltarealer i marsken langs Vesterhavet.

Smagekommentarer: "Lækkert, reelt stykke, grov struktur. Mild duft, men alligevel tydelig. Behagelig tydelig lammesmag. Godt bid. Skuffer ikke. Lidt fedt." "Flot struktur." "Let understegt. Kraftig lammesmag - i overkanten? Virker som ældre lam." "Saftighed."

POINTS: 34

Irsk lam/Kalu

Race: Suffolk + Texel

Alder ved slagtning: Ikke oplyst

Nationalitet: Irsk

Pris/kg: 70 kroner

Andet: -

Smagekommentarer: "Pænt. God duft og smag. Sejt." "Kostald, syrlig duft. Svag, kedelig smag, sur eftersmag. Klumper i munden." "Virker lidt hårdt. Hårdt og sejt. Lidt småkedeligt, pga. strukturen bl.a. Afmålt duft, svag smag."

POINTS: 33

Friserlam/Frisergården/ Kalu

Race: Østfrisiske malkefår

Alder ved slagtning: 5-8 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 90 kroner (ved køb af 1/2 eller 1/4 lam)

Andet: Stor mælkeydelse, store magre slagtelam, roligt gemyt.

Smagekommentarer: "Pænt stykke kød, appetitvækkende. Svag duft - kalvekød. Forkert smag - tør, bitter. Skuffer - skindet bedrager." "Ringe, mild duft. Neutral smag - bismag. Løs i kødfibrene, mørt og saftigt." "Er det lam?" "Savner lammes-

POINTS: 25

Vallø lam/Kalu

Race: Vallø (Texel + Gotlænder)

Alder ved slagtning: Ikke oplyst.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 100 kroner.

Andet: Læmmer i april-maj.

Smagekommentarer: "Nydeligt. Sur duft. Uinteressant, syrlig, kønsløs smag. Ældre dyr." "Rustik og grov - ikke typisk lam. Neutral duft, skal lede efter smagen. Struktur til lam i kål." "For rødt. Lam med alder - 1 år?"

POINTS: 22

Kongenshus lam I/Kongenshus

Race: Gotlænder + Suffolk + Texel

Alder ved slagtning: 6 mdr.

Nationalitet: Dansk

Pris/kg: 138 kroner

Andet: Økologisk

Smagekommentarer: "Gråt trist. Meget svag duft. Leveragtig smag. Tør og kedelig steg." "Tam-tør-kedelig."

NÆRMERE INFORMATION OM LAMMEKØLLERNE FÅS HOS:

KNi butik, tlf: 299 52 99 81

Irma, tlf: 43 86 38 22

Kongenshus, tlf: 97 54 85 05

COHRS, tlf: 33 33 06 38

Dansk Supermarked, tlf: 89 30 30 30

Thy lam, tlf: 97 93 16 56

Erik Kristensen & Søn, tlf: 33 86 27 27

Kalu, tlf: 33 24 12 22

Aase Svendsen, tlf: 74 75 71 92

Greifsta, tlf: 0046 498 27 50 55

Frisergården, tlf: 55 56 46 18