

Anteckningar från

Finstyckningskurs – Lamm

på Lindås Lamm, Lindås utanför Karlstad.

Kursledare: Elsa Lund Magnussen



Elsa med familj har bott i Lindås i 18 år. Tankar på eget slakteri har funnits länge. Lokalerna står nu klara och är godkända av livsmedelsverket. I dessa finns färdiga utrymmen för slakt och styckning, dessutom finns plats och planer för att bygga kök och en undervisningslokal. Ett antal alternativa planer har funnits med i hela byggprocessen. Slakteriet ligger så att det går att stycka av till en egen tomt, för att kunna hyras ut eller avyttras. Det finns möjlighet att bygga om lokalerna till bostadshus osv. Investeringskostnaden så här långt ligger på 1,6 miljoner kronor (eget arbete ej inräknat).

Inledningsvis fick vi lite tips på böcker och länkar:

- Kött, av Håkan Fällman. Håkan är något av en guru för Sveriges kokkar. Duktig på kött och olika köttkvalitéer.
- Stycka kött. Utgiven av ICA-förlaget. Elsas ex var från 1977, en senare upplaga finns, men det är antikvariat som gäller.
- Småskalig Slakt och förädling. Rapport från JTI
- Det finns mycket matnyttig information på Svensk köttinformations hemsida: <http://www.svenskkottinformation.se/> bl.a. delar av de utdelade kurskompendierna och den film som visades,
- Överhuvud taget finns det mycket bra information på Internet t.ex. SLU-rapporter om hur slaktstress påverkar kött kvalitén, bäckenhängning, foderstatens påverkan på fettsyresammansättningen i köttet osv.

Styckningskropparna var unga lamm med en slaktvikt kring 20 kg och ett par äldre ungtackor (ej lammat). De hade hängt i kyla i 6 dagar. Elsa visade vant hur man skulle bete sig.

Steg ett var att lossa bogarna på framdelen genom att gå in med kniven mellan bog och kropp, ta med ljumskkötet på bogen. Böj ut och skär efter, lossa



bogbladet. Flytta över bogen till styckningsbordet och ta bort läggen genom att gå in i leden. Var noga med att ta bort lymfknutorna. Bogen blir en bra stek som gärna tillagas med ben. Putsa bort fett med försiktighet, det är en viktig smakbärare och det är bättre att plocka bort det efter tillagningen. Läggen är en delikatess om den användas hel i grytor, kokas över natt och benen tas ut vid servering. Alternativet är att den skärs ren och mals till köttfärs.

Fortsätt med den hängande kroppen, putsa bort körtelpaketen på bakkroppen. Skär ut slaksidan genom att skära in från bakbogen mot ryggraden. Undvik att skada sadeln. Fortsätt nedåt i lodlingen till första revbenet, vänd ut och skär loss slaksidan som blir en liten rulle. Rullen fylls med örter eller lammfärs rullas ihop, binds och bräseras i 2-3 timmar.

Här finns ett antal alternativa styckningar. Ett alternativ som ger en större rulle är att fortsätta snittet från första revbenet nedåt över revbenen, såga i snittet och bena ut. Man får då en mycket stor rulle. Om man i stället sågar närmare ryggen får man revben som kan användas till långkok som t.ex. får i kål.

Förbered urtagning av filéerna genom att putsa bort talg och hinnor. Gör sedan ett snitt mitt i ryggraden och följ benet in under filén, lossa framifrån men var noga med att få med huvudet längst upp mot låret.



Nu är det dags att ta av ryggen. Gå in under höftbenet på bägge sidor, bryt upp ryggen mot taket och skär av ryggraden i leden mellan kotorna. Ryggen kan sedan styckas på många olika sätt som är beroende av hanteringen av revben och slaksida. Om man valt alternativet att såga revben i längd som det första revbenet så kan man klyvsåga i ryggraden och tvärsåga mellan de sju första revbenen. Resultatet kallar

man racks, en kotlett med ett "handtag" i form av en bit revben. Dessa tillagas i ugn eller grillas med folie kring revbenet. Om man inte sågar ut utan låter racksen sitta ihop lite får man en lammkrona, men det kan behövas två racksrader för att få ihop det till en snygg krona.

Om man istället från början sågat av revbenen ända upp mot ryggen får man i stället en lammsadel. En klassisk styckningsdetalj för tillagning i ugn. Om sadeln sågas får man dubbla lammkotletter och om även sadeln klyvs i ryggraden före sågning får man vanliga enkla lammkotletter.

Om man vill ha många detaljer för grillning kan man fortsätta att såga upp resten av ryggen i skivor genom entrecote och karré. Dessa detaljer kan också styckas ut benfria. De är mycket möra och innehåller en del insprängt fett.



Då återstår bakbogen. Ta bort läggen. Bakbogen kan användas med ben som en mycket stor lammstek. Den räcker till 12-14 personer. Om man önskar mindre stekar kan man muskelstycka ut rostbiff, innanlår, ytterlår inkl rulle och fransyska. Ytter och innerlår styckas ut från steken genom att man följer hinnan på utsidan steken, går in mot benet, följer det runt och skär

loss innanlår och ytterlår. Såga av benet och putsa bort lymfknutorna mellan ytter- och innerlår. Dela vid kanten mellan fransyska och rostbiff. Rostbiffen blir då kvar på bäckenet.

Vi styckade våra egna lamm efter bästa förmåga. För egen del blev det en hel del köttfärs efter diverse felskärningar. Övriga deltagare klarade sig bättre....

Med pennan:

Stig