

Hoofd gerecht



DUO VAN LAMSNEK EN LAMSRUG

DUO VAN LAMSNEK EN LAMSRUG



Mise en place

Bestrooi de lamsnek met peper en zout en schroei deze om en om dicht. Voeg de harde kruiden, knoflook, uien, mosterd en komijnzaad toe en blus dit af met de rode wijn. Laat dit inkoken en voeg vervolgens de lamsfond en het water toe. Gaar het vlees verder in de oven op 148°C (ca. 2,5 uur).

Bestrooi ook de lamsrug met zout en peper, bak om en om aan en gaar deze verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 55°C.

Breng water met de ras el hanout, vadouvan, groentebouillon, zout en peper aan de kook en blancheer hier de doperwtten in. Schep de erwten eruit en laat deze afkoelen. Giet de hete bouillon over de quinoa, dek het af en laat 20 minuten staan. Haal het vervolgens los en meng de doperwtten erdoor.

Schil de asperges, snij de onderkant eraf en blancheer ze.

Maak de pompoen schoon, snij deze in gelijke stukken en kook dit in water goed gaar. Giet vervolgens af en draai het met de roomboter in een keukenmachine glad. Voeg naar smaak zout toe.

Pluk en was de peterselie en draai deze glad in de thermoblender. Voeg olie toe en verhit dit tot 70°C en passeer de peterselieolie. Vervolgens eiwit, kookwijn en limoensap in de blender doen en in een dun straaltje de peterselieolie toevoegen. Tot slot afsmaken met zout.

Pureer het brood met de bouillon in een thermoblender en verhit dit tot 60°C. Smeer het uit op een bakmat en bak het in ongeveer 8 minuten krokant in de oven op 160-170°C.

Maak de uien schoon, pel deze, blancheer de doppen en brandt de randen met een gasbrander.

Zet de paddenstoelen op een bakplaatje, besprenkel ze met de fijn gehakte knoflook, zout, peper en olie en bak ze ongeveer 7 minuten op 170°C.

Handelingsvolgorde/ bordopmaak

Snij de lamsnek in plakken en dresseer deze op het bord. Snij de lamsrug en dresseer deze half op de lamsnek. Maak een quenelle van de quinoa en leg deze naast het vlees. Spuit de pompoenmousseline en peterselie-emulsie op verschillende plekken rondom het gerecht. Steek de paddenstoelen en de asperges ertussen. Verdeel de 3 uiendopjes over het bord en vul deze met de jus van de lamsnek. Steek tot slot het zuurdesem krokantje er speels tussen en garneer het gerecht met de cress.

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

320 gr lamsrug
1/8e bakje Afilla cress
1/8e bakje Cress vene
1/8e bakje Kikuna
leaves cress

Texels lamsnek:

95 ml Vino da Tavola rood
0,3 gr kruidnagel
1 gr komijnzaad
255 ml lamsfond
15 gr grove mosterd
340 gr lamsnekfilet
340 ml kraanwater
5 gr droge knoflook
15 gr uiensnippers
0,3 gr laurier
3 gr rozemarijn
6 gr tijm

Peterselie-emulsie:

5 ml Japanse kookwijn
3 ml limoensap
30 ml olijfolie
60 ml kraanwater
140 gr eiwit
160 gr peterselie
zout naar smaak

Pompoen-mousseline:

400 ml kraanwater
50 gr ongezoute roomboter
190 gr flespompoen
zout naar smaak

Krokant zuurdesem:

35 ml kraanwater
0,4 gr kippenbouillon
10 gr zuurdesembrood

Enoki:

105 gr Oriental paddenstoelen

1 gr knoflookteentjes

peper en zout naar smaak

Gebranden ui dopjes:

100 gr uien
160 ml kraanwater

Quinoa:

25 gr quinoa
190 ml kraanwater
0,6 gr vadouvan
0,6 gr Ras el Hanout
3,6 gr groente bouillon
60 gr schone doperwtten
0,3 gr knoflookteentjes
peper en zout naar smaak

Witte asperges:

130 gr witte asperges
200 ml kraanwater
10 gr ongezoute roomboter
zout naar smaak



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 04 - 2018, gerecht 33412, peildatum 08-02-2018.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.