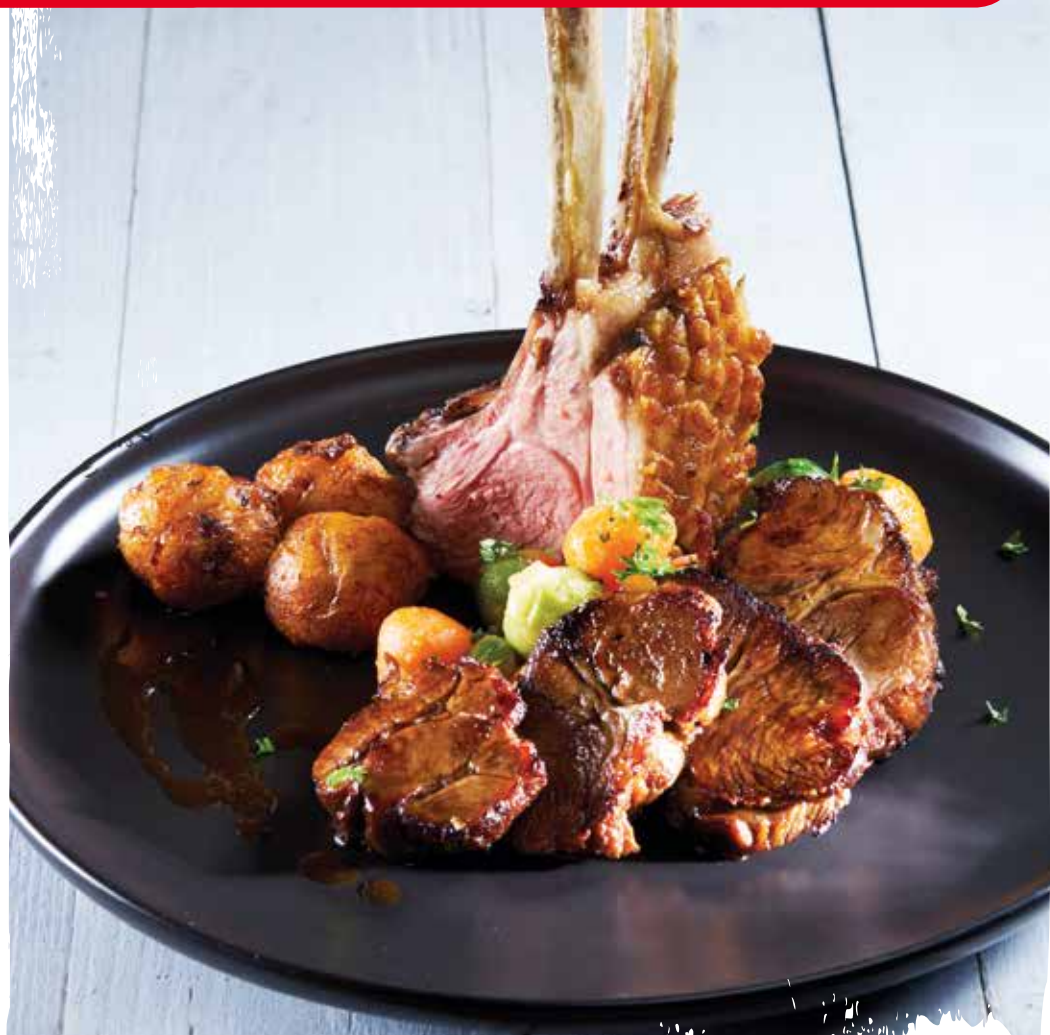




# Hoofd gerecht

Duo van lamsrollade en lamsrack  
met pommes dauphine



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Duo van lamsrollade en lamsrack met pommes dauphine

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Lamsnek met honing:

300 gr Texelse lamsnekfilet

2 gr verse knoflook

12 gr verse tijm

90 ml lamsfond

30 ml imkerhoning

15 gr Zaanse mosterd

1 st laurierblad

3 gr komijnzaad

55 ml Pedro Ximenez

210 ml water

peper en zout naar smaak

### Lamsrack:

560 gr Hollandse lamsrack, longrib

### Honing-tijmjus:

100 ml lamsfond

10 gr gesnipperde uien

1 gr verse tijm

35 ml Pedro Ximenez

10 gr imkerhoning

zout naar smaak

### Groente:

130 gr spruitjes

130 gr Parijse peentjes (worteltjes)

2 gr gesneden krulpeterselie

60 gr spekreepjes

850 ml water

peper en zout naar smaak

### Puree voor de pommes dauphine:

50 gr geschilde bonken

1/2 st scharrelei

10 gr eigeel

5 gr ongezouten roomboter

peper en zout naar smaak

### Beslag voor de pommes dauphine:

4 gr patentbloem

2 gr ongezouten roomboter

1 st scharrelei

0,5 gr nootmuskaat

peper en zout naar smaak

## Mise en place

Bind de lamsnekfilet strak op met slagerstouw en braad het vlees aan in een brede, lage pan.

Hak de knoflook en doe de knoflook en de kruiden bij het vlees en laat even meebakken. Blus het dan af met de Pedro Ximenez en voeg water, lamsfond, kruiden, honing en mosterd toe en laat het vlees op laag vuur gaar smoren.

Maak de lamsrack schoon en snij de vetrand in. Braad het vlees aan op de vetkant en laat het verder garen in de oven op 90°, tot een kerntemperatuur van 55°C.

Zet de uien en tijm even aan en blus het af met de Pedro Ximenez. Voeg vervolgens de lamsfond toe en laat de jus even inkoken. Op de gewenste smaak maken met de honing en wat zout.

Blancheer de spruitjes en wortels beetgaar en bak de spekjes uit. Hak de peterselie fijn en meng alle ingrediënten door elkaar. Naar wens nog wat peper en zout toevoegen.

Kook de aardappelen en stoom ze droog. Druk ze door een zeef of knijper tot een puree en meng hier de boter, het ei en het eigeel door tot een romige puree ontstaat.

Verwarm voor het beslag het water met de boter. Voeg dan in één keer de bloem toe en meng dit tot een gladde bal ontstaat. Voeg dan één ei toe en meng deze goed door het deeg. Doe hetzelfde met de volgende eieren en meng tot slot nootmuskaat, peper, zout en de puree door het deeg.

Verwarm de olie in de friteuse tot 180°C. Knijp met een bijvoorbeeld een ijslepel bolletjes uit het beslag en bak ze goudbruin in de olie. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Trancheer de lamsnekfilet in plakken op de gewenste grootte/dikte en dresseer deze dakpansgewijs op het bord. Snij ook de lamsrack in plakken en zet deze naast de filet. Verdeel de groente en pommes dauphine over het bord en schenk als laatste de honing-tijmjus erbij.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



**Hocras**