



Lamsfilet met bospaddestoelen-savooikool, worteltjes en pastinakenpuree

Datum: 21-03-2011
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Lamsfilet:

- 1 lamsfilet (2 filets in een netje) 800 g
- zwarte peper

Bospaddestoelen-savooikool en worteltjes:

- 200 g bospaddenstoelen
- 75 g sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 1 dl rode wijn
- 0,25 dl crème de cassis
- 0,5 l bruine lamsfond
- 2 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 16 peentjes
- 800 gr savooikool

Pastinakenpuree:

- 4 pastinaken
- 1 ui
- soja room
- boter
- peper
- zout
- 1,5 theel kerrie

Bereidingswijze:

Lamsfilet:

Kruid het vlees rondom met zwarte peper uit de molen en zout. Bak de filet kort rondom bruin. Gaar verder voor het uitserveren in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Trancheer.

Bospaddestoelen-savooikool en worteltjes:

Bak de bospaddenstoelen in het achtergebleven braadvet. Haal uit de pan en bewaar. Sjalotten en knoflook aanfruiten afblussen met de wijn, crème de cassis en de fond. Voeg tuinkruiden toe, reduceer naar gewenste dikte of bind met enkele korrels blanke roux.

Tourneer de peentjes tot gelijke lengte (ca 6 cm) en laat daarbij wat van de bladaanzet zitten. Kook ze bietgaar. Roerbak savooikool in boter, voeg de gebakken bospaddenstoelen bij de savooiekool en breng op smaak met peper en zout.

Pastinakenpuree:

Rasp of schil de pastinaken en snijd ze in plakken. Kook de plakken in weinig water gaar. Snijd de ui klein en bak de ui in wat olijfolie goudgeel. Giet het vocht af en stamp de pastinaken fijn met boter en sojaroombotter tot een smeuijge puree. Doe de gefruite ui erbij en de kerrie, peper en zout.

Presentatie:

Leg getrancheerde lamsfilet uit het midden van een warm bord. Geef er puree bij. Vul kleine ronde vormpjes met kool garneer af met kruidensaus en worteltjes.