

Asperges met lamscarré

Datum: 13-05-2019
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Lamscarré:

- 3 lamsracks (circa 3 koteletjes p.p.)
- 1 bos tijm
- 2 eetl. honing
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 kleine ui
- 2 kleine prei
- 3 tenen knoflook
- 2 dl rode port
- 6 dl jus de veau

Gamituur:

- 1,2 kilo aardappelen (Nicola)
- 120 g Parmezaanse kaas
- 4 takjes peterselie
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 eieren
- 1 pakje paneermeel
- 32 asperges
- geklaarde roomboter
- 500 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Vorbereiding:

Ontvlies de lamsracks en verwijder de oneffenheden. Bewaar alle afsnijdsels voor de saus!
Marineer de racks in wat knoflookolijfolie met wat tijm, peper en zout. Leg ze afgedekt weg in de koelkast

Bak in boter met olijfolie de afsnijdsels hard aan. Voeg er de grof gesneden ui, prei en knoflook aan toe, evenals het blikje tomatenpuree. Bak dit alles met elkaar en voeg enkele takjes tijm en peper en zout toe. Blus af met de port en voeg de jus de veau toe. Laat het inkoken tot een mooie saus dikte. Laat afkoelen en zet weg in de koelkast.

Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar, pureer en roer er eventueel wat boter of melk doorheen. Meng er wat fijngesneden peterselie en een snufje nootmuskaat door. Rasp er ook de kaas doorheen. Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot. Klop de eieren in een diep bord los, en strooi bloem en het paneermeel uit over twee andere borden. Rol de balletjes aardappel eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de paneermeel. Leg ze afgedekt weg in de koelkast.

Klaar de roomboter en zet weg in de koelkast. Schil de asperges en zet ze weg in een pan met koud water samen met de schillen.

Bereiding & presentatie:

Bak de lamsracks in boter en olijfolie goudbruin rondom aan, en leg ze daarna op een ovenplaat.

Verwarm de oven, en gaar de racks hierin gedurende 10 minuten, het vlees moet mooi rosé blijven!

Kook de asperges 5 minuten in een klein laagje vocht, zet daarna het vuur uit en laat ze nog 15 minuten in eigen vocht nagaren.

Laat de olie in een wok heet worden. Laat de geklaarde boter rustig weer warm worden. Zeef de saus en verwarm deze zachtjes en voeg een handje afgeriste tijmblaadjes toe en de honing. Blijf de smaak bewaken en monteer met enkele koude klontjes boter!

Frituur de aardappelballetjes in enkele minuten mooi goudbruin en geef er circa 4 per persoon. Haal het vlees uit de oven en snijd uit de racks 2 koteletten per persoon. Verdeel de asperges over de borden en giet de geklaarde boter erover. Leg de racks erbij. Verdeel de aardappelballetjes en schenk de saus over het vlees.