

Lamsrack met kruidenkorst

Datum: 22-01-2025
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 24 ribbetjes lamsracks (3 per persoon)
- Roomboter om in te bakken
- 4 zoete aardappels
- 800 g spruitjes
- 2 sinaasappel (sap + rasp)
- handje cranberries
- olijfolie
- peper
- zout
- 4 dl lams- of wildfond
- bosje verse munt
- klein bosje verse tijm
- klein bosje verse salie
- 150 g roomboter
- 80 g panko (Japans broodkruim)
- 0,5 citroen (rasp)
- 6 tenen knoflook
- aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak de spruitjes schoon en snijd door de helft. Controleer de lamsracks of de botjes schoon genoeg zijn gemaakt door de slager en snijd eventueel meer vet weg. Pak de zoete aardappels in met aluminiumfolie en pof deze 30 minuten in de oven

Bak de lamsracks in roomboter aan beide kanten goudbruin in ongeveer 2 minuten per kant. Haal de lamsracks uit de pan en houd apart. Blus de bakboter met de wild- of lams fond en laat, op laag vuur, tot één derde inkoken. Snijd munt fijn en roer door de saus.

Pel 4 tenen knoflook en snijd kleiner. Rits de blaadjes van de tijm (bewaar nog 4 takjes), munt (bewaar nog 4 takjes) en salie. Rasp een halve citroen en smelt 150 gram roomboter. Voeg alles samen in een blender tot een gladde massa. Voeg de panko toe en breng op smaak met peper en zout. Bekleed de lamsracks met het kruidenmengsel.

Besprenkel de spruitjes met olijfolie, sinaasappelsap en rasp, peper en zout. Bak de spruitjes ongeveer 30 minuten in de oven. Snijd de gepofte zoete aardappels door de helft en lepel de binnenkant eruit. Prak met een vork en breng op smaak met roomboter, tijm, knoflook, peper en zout. Lepel het mengsel terug in de halve zoete aardappels. Zet de zoete aardappels terug in de oven en bak tegelijk met de lamsracks 15 minuten in de oven tot de lamsracks rosé zijn.

Zet een halve zoete aardappel in het midden van de borden. Snijd de lamsracks precies langs de botten en leg er 3 per bord. Schep cranberries door de spruitjes en verdeel de spruitjes over de borden. Lepel de saus over het vlees.