



LAMSNEK EN KOTELET MET TUINBONEN EN TOMAAT EN KOMIJN, GEPOFTE KNOFLOOKSCHUIM EN RUCOLAPESTO

Receptuur:

- Lamsnek 500 gr
- Tijm 1 el
- Lamskotelet 8 stuks
- Tuinbonen 1 kg
- Tomaten 8 stuks
- Komijn 1 el
- Verse knoflook 3 stuk
- Melk 100 ml
- Room 300 ml
- Rucola 100 gr
- Amandelen 150 gr
- Lamskaas 60 gr
- Cress Sisho purple 1 bakje
- Olijfolie
- Verse peper
- Zout

Werkwijze:

1. Peper en zout de lamsnek en bak deze rondom bruin. Plaats afgedekt met tijm in de oven en gaar gedurende 3 uur op 110°C.
2. Snijd de tomaten in 4 parten en leg op een bakplaat gedurende 2 uur op 110°C in de oven. Verwarm de komijn zaadjes in een pan en hak fijn. Pureer de gedroogde tomaat en komijn en breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
3. Pof de knoflook in de oven en knijp de teentjes eruit. Zet de teentjes op met de melk en breng aan de kook. Breng zeer hoog op smaak en pureer. Laat 15 minuten trekken. Zeef dit goed en meng met de room en plaats in kld en zet op een arme plek weg.
4. Brandt de amandelen. Cutter de rucola, 75 gram amandelen en 75 gram lamskaas tot een fijne pesto. Breng op smaak met olijfolie peper en zout. Plaats dit in een spuitzak. Hak de andere 75 gram amandelen fijn en bewaar apart.
5. Maak het lamsrek schoon en verwijder al het vet en vliezen en schraap de botjes wit. Peper en zout het vlees en bak heel kort in boter bruin, het vlees moet rauw blijven. Zet dit warm weg.
6. Zet een pan met water en veel zout op en breng aan de kook. Dop de tuinbonen en blancheer deze en spoel direct koud. Dop de tuinbonen nu nogmaals.



Opmaak:

- Zet het lamsrek in een oven van 100°C gedurende 5 minuten en laat 5 min bij de oven rusten.
- Bak de tuinbonen in hete geklaarde boter licht bruin en voeg zout toe.
- Rol de lamsnek door het amadelkruim en snijd in acht stukken. Plaats één stuk in het midden van het bord.
- Snijd de koteletten en zet één stuk met het botje omhoog tegen de nek.
- Maak een canelle van de tomaat en leg op het bord.
- Spuit de pesto tussen de producten in en spuit een grote berg schuim naast de nek.
- Verdeel wat tuinbonen op het bord en garneer met de cress.

Kritische aandachtspunten:

1. Pureer de tomaten pas als deze goed zijn gedroogd.
2. Laat de melk met de knoflook niet koken.
3. Blancheer de tuinbonen zeer kort en koel gelijk is ijswater terug.

Kooktechnieken:

- Langzaam garen Op lage temperatuur garen voor behoud van sappen, smaak en kleur
- Drogen Conserveren van producten door het verlagen van het vochtgehalte
- Poffen bereiden van producten door het sterk te verhitten, zonder water of olie toe te voegen
- Blancheren Het garen van producten in kokend water met behoud van kleur, geur en textuur. Direct koud spoelen.
- Geklaarde boter Boter die gesmolten is om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet