

Schots lamcarré | mosterdhoning jus pommes château | crème biet en doperwten

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Frenched rack</u> 4 st Frenched rack 1/2 kg lamsbotten 250 g WUPS olijfolie 1/2 blikje tomatenpuree 1/2 bol knoflook (ongepeld) tijm en rozemarijn 25 g boter</p>	<p><u>Frenched rack</u> Maak de lamsracks schoon. Snijd het vlees van de racks in boven de plaats waar het koteletje begint en schraap het botje daarboven schoon. Indien mogelijk de vliezen aan de binnenzijde van de racks zoveel mogelijk verwijderen. Laat op kamertemperatuur komen. De lamsbotten afspoelen, wat olijfolie erover heen, in een voorverwarmde oven van 225°C gedurende 15 minuten aanzetten. Snij de wups. Zet dit samen met de afsnijdsels van de racks en knoflook aan in de boter. Ontzuur de tomatenpuree en voeg de tijm en rozemarijn toe. Daarna 1 liter koud water toevoegen, 1 uur laten koken in de snelkookpan. Meet de helft van de fond af, passeer door een fijne zeef en laat reduceren tot ongeveer 250 ml. Bewaar de rest van de fond om eventueel de saus later te kunnen verdunnen.</p>
<p><u>Bieten figuurtjes</u> 1 kg gele biet Fleur de sel</p>	<p><u>Bieten figuurtjes</u> Boen de bieten schoon van grond. Snij de gele ongeschilde bieten op 1 cm dikte en snijd er vervolgens blokjes van (3x3 cm), wiebertjes of rechthoekjes. Bewaar deze in koud water met wat citroensap. Kook de bieten voor het opdienen beetgaar met Fleur de sel.</p>
<p><u>Bieten crème</u> 500 g rode biet 100 ml slagroom</p>	<p><u>Bieten crème</u> Kook de rode bieten, snij in grote stukken en doe in turbo blender. Voeg slagroom toe en draai tot een dikke emulsie. Wrijf deze door een fijne zeef. Doe in spuitzak of spuitflesje.</p>
<p><u>Doperwten crème</u> 500 g (diepvries) doperwten 100 ml slagroom</p>	<p><u>Doperwten crème</u> Kook de doperwten beetgaar, doe in de blender, giet er slagroom bij, snuf zout en op hoge snelheid mixen. Wrijf door fijne zeef en doe in spuitzak</p>
<p><u>Pommes chateau</u> 1,5 kg Roseval aardappels (klein) 1 liter kalfsbouillon (uit fles)</p>	<p><u>Pommes chateau</u> Aardappelen tourneren (in tonnetjes snijden), maak boven- en onderzijde mooi vlak en test of ze blijven staan. Gaar ze in de kalfsbouillon. Bewaar ze in de kalfsbouillon in een afgedekte schaal in de oven op 60°C. De smaak trekt verder in aardappeltjes.</p>



MENU MEI

<p><u>Lams jus</u> 200 ml Lams fond 30 g fijne mosterd 30 g honing 4 t knoflook 1 ui 1 takje rozemarijn 200 g Phase (geklaarde boter)</p>	<p><u>Lamsrack en jus</u> Maak de lamsjus af met honing en mosterd en breng op smaak met peper en zout. Indien nodig monteren met koude boter. Bestrooi de racks met peper en zet aan met de Phase (geklaarde boter), schroei ze dicht. Laat ze rusten met alufolie erover. Voor uitgifte op 139°C garen met een kerntemperatuur van 51 graden op een platte metalen ovenplaat. Gebruik geen ovenschaal met hoge rand. Uit de oven 15 minuten rusten in de warmhoudkast met alufolie erover, vlak voor uitgaan trancheren.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Trek een streep met de bieten crème en daarnaast eentje met de erwtenpuree. Zet enkele pommes chateau op het bord. Dresseer met de gekookte bieten figuurtjes. Leg 2 koteletjes op het bord en drapeer er de saus bij.</p> <p style="text-align: center;">GEEN FOTO BESCHIKBAAR</p>