

# Lamskroon met venkelpuree en gesmolten tomaat



## Ingrediënten

**Voor 4 personen:**

- 4 lamsribstukken
- 800 gr aardappelen
- 3 venkelknollen, met loof
- 1 teentje knoflook
- 6 roma tomaat
- 1 scheut xeresazijn
- 8 el olijfolie
- 40 gram boter
- 1 dl Melk
- 1 zeezout en peper

## Bereiding

Maak de lamskronen schoon, verwijder met een scherp mesje het zichtbare deel van het vlies. Schraap de beentjes schoon met de achterkant van een keukenmes.

Spoel de venkel, bewaar het loof om te garneren en schil de venkels met een dunschiller. Snijd de venkelknollen vervolgens in kleine blokjes (je hoeft de kern niet te verwijderen).

Kruis de tomaten in en verwijder de kroontjes, dompel ze kort in kokend water en dan onmiddellijk in ijskoud water. Pel de tomaten, snijd ze in 4, verwijder de zaadjes en pers de zaadjes uit in een zeef, bewaar het vocht.

Snijd de tomaten in blokjes en verwarm ze met 4 eetlepels olijfolie in een pannetje, voeg het tomatenvocht (van de zaadjes) toe en laat alles rustig sudderen tot een compote (zonder te hevig te roeren).

Schil de aardappelen en kook ze gaar in kokend gezouten water, laat ze uitstomen. Bak ondertussen de venkel goudbruin in olijfolie, in een anti-aanbakpan, kruid met peper en zout.

?Pureer de aardappelen, het beste resultaat heb je nog steeds met een passe-vite of een tamis! Verwarm de melk met de boter en een scheutje olijfolie en spatel de warme boter door de aardappelpuree, voeg de venkel toe en breng op smaak met peper en zout. Tip: Voor een intensere venkelsmaak kan je vooraf het loof en de schillen van de venkel laten infuseren in de melk.

Braad de lamskronen aan in half boter/half olie en kruid ze met peper en zout. Zet de lamskronen nog een 5 à 6 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C. Laat ze nog 3 à 4 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Werk de gesmolten tomaten af met peper en zout en een scheutje xérèsazijn.

Verdeel de venkelpuree over de borden, schik er de (gesneden) lamskroontjes bij en druppel de gesmolten tomaatjes errond. Werk af met enkele plukjes venkelloof...

Recept : Culinaire Ambiance