

Lamszadel met Dijon-kruidenkorst, Nicoise-groenten en gegratineerde aardappelen



Ingredienten

Lamsvlees:

- 12 stuk lamszadel koteletjes
- 215 g mosterd (Dijon)
- 200 g broodkruim (wit, zelfgemaakt en gedroogd)
- bussel verse peterselie (zonder steeltjes)
- bussel verse dragon (zonder steeltjes)
- olijfolie
- pezo

Aardappelen:

- 4 grote
- 200 ml Melk
- 200 ml dubbele room
- 1 bol knoflook
- bussel verse tijm
- bussel rozemarijn
- pezo

Saus:

- 100 ml witte wijn
- 500 ml sterke lamsbouillon

Nicoise groenten:

- 4 pruimtomaten
- 1 snuifje Suiker

- 1 venkel
- 100 g fijne boontjes
- 10 stuk basilicumblaadjes
- 12 zwarte olijven
- 4 citroenschijven
- 20 ml olijfolie extra vierge
- pezo

Bereiding

Recept voor 4 personen

Bereidingstijd: 2h20

1 Breng de melk, de room, de in de helft doorgesneden bol knoflook (hou 1 teentje apart voor de groenten), rozemarijn en tijm (hou 2 takjes opzij) samen in een pan aan de kook. Neem van het vuur, dek af en laat een uur trekken.

2 Schil de aardappelen en snij in de lengte in plakken van 1 cm dik. Zet de aardappelschijven onder koud, licht gezouten water. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes garen tot ze juist zacht zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen in het water.

3 Haal de knoflookroom door een fijne zeef en kruid slechts licht, omdat de room nog indikt en in smaak toeneemt. Leg de aardappelplakken in een ovenvaste schaal in een enkele laag en giet de knoflookroom erover. Bewaar zolang op een warme plaats.

4 Verwarm de oven voor op 180°C.

5 Verhit 3 eetlepels olijfolie in een ovenvaste pan. Kruid de lamszadel en bak in de pan tot het vlees rondom is gekleurd.

6 Haal het lamsvlees uit de pan verwijder de olie. Plaats de pan terug op het vuur en verlaag het vuur. Plaats het vlees terug in de pan, vetzijde naar onder en laat het vet nog 10 minuten wegsmelten.

7 Plaats het lamsvlees gedurende 12-14 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat het vlees rusten op een warme plaat.

8 Verwijder, ondertussen het vet uit de pan, voeg de witte wijn toe en zet op een hoog vuur. Breng aan de kook, schraap de bodem af en deglaceer.

9 Als het vocht bijna volledig is ingekookt, de lamsbouillon toevoegen en terug laten reduceren tot een dunne, jusachtige consistentie. Voeg de sappen van het rustende vlees toe om de smaak nog te intensiveren. Verwarm terug voor het serveren.

10 Verwarm de oven voor op 150°C.

11 Schil de tomaten en snij ze in vier. Leg de tomatenkwartjes in een klein schaal en besprenkel met de extra virgin olijfolie. Kruid goed en strooi er een snuifje suiker over. Snijd het teentje knoflook in heel dunne schijfjes leg een plakje op elk stukje tomaat. Rooster gedurende 20 minuten in de oven tot ze zacht zijn. Verwijder en hou warm.

12 Blender de broodkruimels, kruiden en een snuifje zout zeer fijn tot een heldergroene kleur. Zet opzij.

13 Verwarm de oven voor op 180°C.

14 Plaats de aardappelen terug in de oven gedurende 15 minuten, om ze terug te verhitten en de room verder in te dikken. Plaats daarna onder een hete grill en laat ze licht goud kleuren.

15 Smeer een eetlepel mosterd over de vetzijde van elk van de lamszadels en rol daarna gelijkmatig door het broodkruim-kruident mengsel. Plaats het vlees in een schaal en verwarm opnieuw in de oven gedurende 4 minuten tot het broodkruimel goudbruin is.

16 Werk de groenten verder af: plaats een braadpan op een laag tot medium vuur en voeg een eetlepel olie toe. Sauteer de boontjes en de fijngesneden venkel, zodra de olie heet is, tot ze zacht zijn. Voeg dan de gehalveerde olijven, fijngesneden basilicum en citroenschijven (in 5 stukken gesneden) toe. Breng verder op smaak. Haal van het vuur, maar hou de groenten warm.

17 Serveer uit: plaats 2 aardappelschijven en een lepel room op elk bord met een royale hoeveelheid van de Nicoise groenten ernaast. Leg daarbovenop de geroosterde tomaten.

18 Snijd de lamszadels en schik op elk bord 3 lamskoteletjes. Overgiet met wat saus en een paar druppels olijfolie. Serveer onmiddellijk.

Recept naar Matthew Tomkinson