

Tartaar van gerookt lamsvlees met rozemarijn, aubergines, zure room



Ingredienten

- g lamsfilet
- 1 st aubergine
- rozemarijn
- 200 ml druivenpitolie
- 100 g amarant
- 100 g Zure room
- 2 teentjes zwarte knoflook
- peper en zout

Bereiding

BEREIDING

Bereid de rozemarijnnolie. Verwarm de zonnebloemolie vacuüm met een takje rozemarijn op 70 °C gedurende 2 uur.

Bereid de amarant in gezouten water, droog gedurende 2 uur op 90 °C in de oven. Pof de amarant in druivenpitolie op 200 °C.

Snijd de aubergines in tweeën en grill ze op een heet vuur op de barbecue. Mix met zwarte look en zout. Leg opzij in een spuitzak.

Snijd de lamsfilet in heel kleine blokjes, kruid met de rozemarijnazijn, rozemarijnnolie en zout. Rook 5 minuten met rozemarijn.

Breng de zure room op smaak, leg opzij in een spuitzak.

Bron: Metro Chefmagazine.be; STÉPHANE DIFFELS • L'AIR DE RIEN