

Gebraden lamsfilet in geklaarde boter, miniwitloof, oesterzwammen, bouchon aardappelen en bearnaisesaus



INGREDIËNTEN

- o Een lamsfilet
- o 2 stuks miniwitloof
- o Enkele oesterzwammen
- o 1 grote aardappel met stevig vruchtvlees
- o Een plakje gerookt spek
- o Tijm
- o Laurier
- o 1 eetlepel geklaarde boter van Corman
- o Zout en peper

Voor de bearnaisesaus :

- o 2 eieren
- o 5 eetlepels witte wijn
- o 3 eetlepels wijnazijn
- o 3 eetlepels verse dragon
- o 1 fijngesneden sjalotje
- o 150 g geklaarde boter van Corman
- o Zout en peper

BEREIDING

De miniwitloof

- Maak schoon en blancheer (zodat ze nog stevig zijn), laat uitlekken en droog af.
- Snijd vervolgens in 2 stukken langs de lengte en bak goudbruin in de geklaarde boter.
- Houd aan de kant en warm opnieuw op bij het opdienen.

De bouchon aardappelen

- Snijd een grote aardappel in schijven van ongeveer 3 cm dik.
- Leg de schijven op de snijplank en steek de aardappelen uit met behulp van een uitsteekvorm of appelboor van ongeveer 3 cm diameter.
- Leg ze in een pan en voeg de gerookte spek, 2 laurierblaadjes, tijm en wat van de geklaarde boter toe.
- Bedek met een laagje water en laat koken tot het water volledig is verdwenen.
- Voeg de geklaarde boter toe zodat de bodem van de pan bedekt is en bak de aardappelen tot ze mooi gekleurd zijn.
- Eenmaal gekleurd, laat afkoelen in de pan (tijdens de hele operatie mogen de bouchon aardappelen nooit gedraaid of verplaatst worden).
- Eenmaal afgekoeld, wrik de aardappelen voorzichtig los en draai ze om.
- Voor de garnering kunnen ze nog even in de oven worden gezet.

Gebraden lamsfilet in geklaarde boter, miniwitloof, oesterzwammen, bouchon aardappelen en bearnaisesaus



De oesterzwammen

- Borstel de zwammen schoon met een borsteltje zonder ze te reinigen met water.
- Bak de zwammen in de verhitte geklaarde boter en laat goed kleuren. Kruid met zout, een beetje peper, en houd aan de kant tot het opdienen.

De bearnaisesaus

- Voeg de witte wijn, de azijn, 2 eetlepels dragon, zout, peper en de gehakte sjalot toe aan een steelpan.
- Laat ongeveer 10 minuten inkoken.
- Haal van het vuur en wacht enkele minuten.
- Voeg 2 eidooiers toe en klop op.
- Plaats terug op een laag vuur en roer voortdurend om de bearnaisesaus te maken. Let op, eigeel kookt op 80 °C, blijf dus goed mengen en houd het gaarproces in het oog.
- Zodra de sabayon is gevormd, haal van het vuur en voeg de geklaarde boter toe tot een lichte massa ontstaat.
- Meng goed met een klopper.
- Breng op smaak en voeg de resterende dragon toe.

De lamsfilet

- Breng de lamsfilet op smaak en bak in de geklaarde boter tot een mooie gouden korst verschijnt.