

Lamscarré met aalbessensaus en gebakken champignons

Door Walter Zaroni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN (4 porties)

Lamscarré

- o 900 g lamsvlees
- o 2 g tijm
- o 2 g marjolein
- o 2 g verse oregano
- o 1 g rozemarijn
- o **100 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o zout en peper

Voor de bijgerechten:

- o 400 g eekhoorntjesbrood, gebakken in de pan
- o **100 g vloeibare gebruijnde boter van Corman**
- o 100 g aalbessensaus
- o 10 g aalbessen

BEREIDING

Lamscarré

Bereidingstijd: 60 minuten

- Bereid de lamscarré voor en snijd in de vette delen.
- Bedruij het met de **vloeibare geklaarde boter**.
- Bak een paar minuten in een oven op 250°C om het vlees te bruinen.
- Haal het vlees uit de oven en doe er de **vloeibare gebruijnde boter** over.
- Verminder de temperatuur van de oven tot 80°C, zet het vlees er weer in tot de temperatuur binnenin het vlees 52°C is.
- Haal het vlees uit de oven en laat het een paar minuten rusten.
- Snijd de carré in stukken en nappeer met de **vloeibare gebruijnde boter**.

Afwerking

- Dien de carré op met aalbessensaus en gebakken champignons.
- Versier met een paar bessen

Aalbessensaus

Bereidingstijd: 15 minuten

- Mix met een garde de azijn en de dooiers in lauw water. Voeg zout en peper toe en verwarm het bain-marie tot het mengsel lichtjes begint te binden.
- Haal van het vuur en voeg de **vloeibare geklaarde boter** langzaam toe en bind de saus.
- Als de saus gebonden is, breng op smaak met bessenazijn en zout.
- Houd de saus warm op 25 - 30°C.

Voor de bessenazijn:

- Doe de bessen een uur in appelazijn en filter het daarna door het fruit te pletten.

Lamscarré met aalbessensaus en gebakken champignons

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



BEREIDING

Gebakken eekhoortjesbrood

Bereidingstijd: 20 minuten

- Maak de champignons schoon en schil ze.
- Vermijd ze te wassen.
- Snijd ze in regelmatige stukjes (blokjes of reepjes).
- Doe de **vloeibare geklaarde boter** in een pan, samen met niet-gepelde knoflook zodat de boter smaak krijgt.
- Voeg de paddenstoelen toe en zet het vuur hoger.
- Breng op smaak en voeg de peterselie toe.

INGREDIËNTEN

Aalbessensaus

Ingrediënten voor 400 g

- ▷ 100 g gepasteuriseerd eigeel
- ▷ **300 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- ▷ 40 ml water
- ▷ 20 ml bessenazijn
- ▷ 3 g fijn zout
- ▷ 0,1 g witte peper

Gebakken eekhoortjesbrood

Ingrediënten voor 350 g

- ▷ 600 g eekhoortjesbrood
- ▷ **100 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- ▷ Roze knoflook
- ▷ 3 g fijn zout
- ▷ 0,1 g gemalen zwarte peper

TIPS

De vloeibare geklaarde boter voor:

- **In de oven bakken op hoge temperaturen:** de boter is geschikt om allerlei soorten ingrediënten te bakken en te roosteren in een zeer warme oven, waardoor de smaken beter tot hun recht komen.
- **Sauzen binden:** dankzij het fusiepunt van 5°C heeft de boter al de juiste consistentie om aan saus te worden toegevoegd. Roomsauzen en sauzen die met deze boter worden bereid kunnen in de koelkast worden bewaard zonder het risico dat de saus gaat schiften wanneer ze verder wordt klaargemaakt.

De vloeibare gebruide boter voor:

- **Bakken in de oven op lage temperatuur:** de boter is geschikt voor een oven op lage temperatuur en geeft een onderscheidende smaak