

# **Lamszadel gevuld met een farce, lentegroenten, Heston Blumenthal frieten en rode wijn saus.**

## **4 personen**

- 1 lamszadel ( 1500 gr)
- 250 gr lamsgehakt
- 2 eidoorers
- 100 gr champignons
- 100 gr Mascarpone
- Enkele blaadjes salie en rozemarijn
- 1 crepinette ( varkensnetje)
- Opbindtouw
- Peper/zout

## Voor de lentegroenten

- 200 gr worteltjes
- 200 gr peultjes
- 200 gr meiknolletjes
- Boter
- Peper/zout/ suiker

## Voor rode wijn saus

- Selerie/uit/wortel/knoflook
- Foelie/piment/peperkorrels/jenerverbes/laurier
- Gebruinde botten en afsnijdsels van lamszadel
- Soepkip
- Rode wijn
- Beurre manie ( 50 % boter/50 % bloem.
- Koude boter
- Peper/zout

## **Lamszadel prepareren**

- Lamszadel uitbenen ( pas op ! lamszadel moet wel in één stuk blijven)
- Van gehakt/ gebakken champignons/eigeel /mascarpone/salie/rozemarijn/pezo een farce maken. Farce moet stevig zijn. Niet te vochtig. Eventueel wat paneermeel toevoegen.
- Lamszadel een beetje plat kloppen en opvullen met farce. Bovenop blaadjes salie.
- Lamszadel oprollen en in goed uitgespoelde crepinette rollen en opbinden.
- Kruiden met pezo
- Uurtje op laten stijven en in oven op 210 graden tot een kerntemperatuur van 70 graden braden.
- Af laten koelen touw wegsnijden en volledig af laten koelen.
- Trancheren en vacumeren met wat braadsap..

## **Rode wijn saus**

- Maak een fond en laat inkoken
- Rode wijn (fruitig/geen houtopvoeding/geen tannines)
- Haal door een fijne zeef
- Maak af met koude boter, beure manie en pezo
- Vacumeer

## **Heston Blumenthal frieten**

- Heston Blumenthal, een van 's werelds beste koks heeft een frietobsessie. Zijn allereerste recept ging over patat. Hierbij zijn recept van dubbel gebakken friet.
- Bereidingswijze
- Schil de aardappelen (bloemig) en was ze. Snijdt de frieten (in ons geva 16 mm balkjes. NIET meer wassen.
  - Kook ze zachtjes in een grote pan tot ze bijna uit elkaar vallen (max 20 min)
  - Schep de frieten voorzichtig uit de pan en leg ze op een rooster te drogen
  - Plaats ze dan minstens 1 uur in de diepvries om nog meer vocht te verwijderen
  - Verhit de frituur olie tot 130 graden
  - Frituur de friet in kleine delen tot er een dun korstje ontstaat (ca 5 minuten)
  - Haal ze uit de olie en laat afkoelen op keukenpapier
  - Verdeel de frieten over een rooster dek af en plaats opnieuw minstens 1 uur in de diepvries (in ons geval laten we dit in de diepvriezer tot zondag)
- Laat de friet ontdooien
  - Verhit de olie tot 180 graden.
  - Frituur de friet tot hij goudbruin is (ca. 7 minuten)
  - Laat uitlekken en bestrooi met zeezout

## **De Lentegroenten**

- Tourneer de groente en blancheer in zout water
- Doe samen met wat boter in vacuüm zakken en vacumeer.
- In de koeling