

Ingrediënten voor 4 personen

* 4 x 160 gram lamsfilet * 300 gram lamsbotten * 200 gram lamsoren of wilde spinazie * 600 gram nieuwe aardappeltjes (kriel) * 50 gram wortel * 50 gram uien * 1 knoflook teen * 1 sjalotje * 50 gram prei * 3 dl rode wijn * 2 laurierblaadjes * 1 bosje peterselie * 10 stuks peperkorrels * 1 eetlepel gezeefde bloem * boter

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lamsfilet met gebakken lamsoren en nieuwe aardappeltjes

Lamsoren is een zeegroente die vooral op de Waddeneilanden voorkomt. Het heeft een heerlijk zilte smaak, maar minder zout dan zeekraal. Kunt u de lamsoren niet krijgen, dan is in dit recept evt. ook wilde spinazie een goede vervanger. De in dit recept gemaakte lamsfond kan ook al een of meerdere dagen vantevoren gemaakt worden. Dit gerecht komt uit de keuken van Hotels van Oranje in Noordwijk.

Hulpmiddelen

* puntzeef * ovenschaal * zilverfolie * koekenpan

Vorbereiding

Vorbereiding saus (lamsfond): Kleur de gehakte lamsbotten in de oven goudbruin. Smoor daarna de kleingesneden ui, wortel en prei aan met een klontje boter in een ruime pan. Voeg de gekleurde botten toe. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg 5 dl. koud water toe. Laat het geheel 4 a 5 uur trekken op een zeer laag vuur en niet laten koken. Dit kunt u ook prima een paar dagen vantevoren bereiden. Zeef het geheel daarna door een puntzeef en breng het op smaak met wat zout en peper.

Bereidingswijze

Lamsoren en lamsvlees: Was de lamsoren goed en zorg dat ze daarna goed uitlekken in een theedoek. Bak de lamsfilets in een klontje roomboter in ongeveer 3 minuten per zijde goudbruin (afhankelijk van de dikte). Laat de filets na het bakken rusten op een warme plek onder zilverfolie. Bak de lamsoren met een knoflookteentje en een sjalotje en breng deze op smaak met zout en peper. Laat in tussentijd de fond aan de kook komen en maak deze af door hier wat boterklontjes door te roeren (niet meer laten koken).

Serveertips

Afgarnen: Neem een groot warm bord en dresseer in het midden van het bord de gebakken lamsoren. Snij de lamsfilet dwars op de lengte in 2 cm. dikke plakken en leg de plakken als een waaier over de lamsoren heen. Een mooi lepeltje saus over het lam. Serveer de gekookte nieuwe aardappeltjes met roomboter en fijngehakte peterselie. Eet smakelijk!