

2x lam met zoete aardappel en groene asperges

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 60 minuten + 180 minuten wachten

Ingrediënten

- 1 lamsschouder (ca. 1,5 kg)
 - 3 liter milde olijfolie
 - 2 stengels citroengras, grof gehakt en gekneusd
 - 1 bol knoflook, gehalveerd
 - 5 sjalotten, grof gehakt
 - 2 rode pepers, grof gehakt
 - 4 lamsrugfilets (ca. 180 g per stuk)
 - 100 g lamsoor, gewassen
 - 2 el bloem
 - 1 tl gemalen korianderzaad
 - 1 tl komijnzaad
 - 1 tl gemalen zwarte peper
 - 2 eieren, losgeklopt
 - 100 g panko
 - 400 g zoete aardappel
 - 50 g crème fraîche
 - 160 g groene aspergetips
 - frituurolie
 - 350 ml lamsfond
 - Gerookt appelsap (zie extra recept)**
- Extra: siliconen vormpjes

Bereiding

- Verwarm de lamsschouder met de olijfolie, citroengras, knoflook, sjalotten en pepers in een braadslede tot 100°C graden en laat gedurende 3 uur garen in een voorverwarmde oven van 100°C tot de olie ongeveer 80°C is . Keer het vlees af en toe. Neem de braadslede uit de oven, schep het vlees eruit en laat uitlekken en afkoelen. Schenk de olie uit de braadslede door een zeef in een hoge kom en laat afkoelen.

- Schenk de olie zeer voorzichtig uit de kom in een schone bak, zodat het smaakvolle vocht onderin achterblijft. Pluk het vlees en maak grotere stukken klein door het vlees uit elkaar te trekken tot je een soort 'pulled lamb' hebt. Meng dit geplukte vlees met het smaakvolle vocht en breng op smaak met peper en zout. Verdeel het vlees over siliconen vormpjes, duw het goed aan en laat opstijven in de koeling.
- Dep de lamsrugfilets droog. Bestrooi met peper en zout. Leg ze met de 'ruwe' kant (waar ze zijn losgesneden van de rug) naar boven. Verhit 1 eetlepel van de lamsschouderolie en bak hierin de lamsoren 1 minuut. Laat afkoelen. Beleg de bovenkant van 2 filets met de lamsoren. Leg de andere 2 filets erop en bind ze aan elkaar met wat keukentouw, zodat je 2 kleine 'rollades' hebt.
- Haal het opgesteven lamsschoudervlees uit de vormpjes en portioneer naar eigen inzicht. Meng de bloem met koriander- en komijnzaad en zwarte peper. Rol 4 stukjes lamsschouder door het bloemmengsel, haal dan door het losgeklopte ei en druk daarna rondom in de panko. Zorg dat de panko overal goed plakt. Zet apart.
- Kook de zoete aardappel gaar in water met een snuifje zout. Verhit 3 eetlepels lamsschouderolie en braad hierin de rollades in circa 12 minuten rondom bruin en in de kern à point. Keer regelmatig. Laat daarna even rusten. Giet de aardappel af, stamp fijn met de crème fraîche en breng op smaak met peper en zout.
- Blancheer intussen de aspergetips 10 seconden. Giet af en bak ze in 2 eetlepels lamsschouderolie 5 minuten rondom. Verwarm de lamsjus.
- Frituur de blokjes lamsschouder in olie van 170°C. Serveer de blokjes op de aardappelpuree. Snijd de lamsfilet en serveer op de asperges. Schenk de jus erbij. Serveer met gerookt appelsap.

- **Gerookt appelsap**

Snijd 2 ongeschilde granny smith appels met klokhuis in kwarten. Leg de appel met 1 geschilde citroen op een bord. Schep 1 theelepel rookmot van appelhout in de smoker en rook de appels circa 10 minuten onder een stolp. Haal alles door de slowjuicer en voeg honing naar smaak toe. Schenk het sap over crushed ice en serveer onmiddellijk.