

LAMSKOTELETEN IN PORCINIKORST MET MUNT-ERWTENPUREE

Receptuur voor 6 personen

Voor de lamskoteletten

3 lamsracks (à 8 koteletten)
2 eieren licht geklopt
Phase Omega (geklearde boter)
30 gr bloem
25 gr gedr. Porcini paddestoelen
24 mini trostomaten

Voor de erwtenpuree

300 gr erwten (diepvries)
3 takjes munt
60 gr gezouten boter

Voor de jus

250 ml lamsfond
3 sjalotten
1 laurierblad
1 takje tijm
40 gr boter
15 gr bloem
3 eetlepels (bruine)
balsamico azijn

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Maal de porcini samen met de bloem in een kleine keukenmachine of gebruik een vijzel. Meng er zout en peper door en schep de poeder op een bord. Snijd van elk lamsrack 8 koteletten. Haal de lamskoteletten door het ei en paneer ze met het porcini mengsel. Knip ca. 4 trostomaten aan de steel per persoon. Verhit de geklaarde boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en braad de koteletten 2 minuten aan elke kant bruin. Leg het vlees in een braadslede met de tomaten en zet 6 minuten in de oven tot de tomaten gaar zijn en het vlees rosé. Laat even rusten onder folie. Kook de erwten in 2 á 3 minuten gaar en giet af. Pureer de helft van de erwten met de fijn gehakte munt en de boter tot een gladde puree. Doe de puree en de andere helft van de erwten terug in de pan en breng op smaak met zout en peper. Zet afgedekt weg. Schil de uien, snijd ze in klein blokjes en bak ze in een derde van de boter tot ze glazig zijn. Voeg de fond toe met het laurierblad en de tijm en laat tot de helft inkoken. Zeef de ingekookte fond.

Verhit de overgebleven 80 gr boter tot er schuim wordt gevormd en strooi de bloem erover. Roer tot het mengsel okkernoot bruin van kleur is. Giet de afgekoelde fond er scheut voor scheut bij en roer de saus telkens glad en voeg de balsamico azijn toe. Laat de saus 15 tot 20 minuten zachtjes koken en giet ze daarna door een zeef. Op smaak brengen met peper en zout.

Leg een portie erwtenpuree midden op het bord. Giet er wat jus omheen en leg dan drie lamskoteletten tegen de erwtenpuree en de trostomaten aan de andere kant.

Koel de Paul Mas Grenache terug tot 14 graden Celcius.

Eet smakelijk!

Ab Tamis

Chefkok van de Wijnproevers

