

Voorgerecht

Sint-Jakobsnoten en groenten gebakken in gebruikte boter met een saus van citroen en bieslook



INGREDIËNTEN

- ▷ 3 Sint-Jakobsnoten
- ▷ 1 citroen
- ▷ 3 broccolistukjes
- ▷ 1 babywortel
- ▷ 4 extra fijne boontjes
- ▷ 2 kleine rode bietjes
- ▷ Sinaasappelsap
- ▷ Enkele sprietjes bieslook
- ▷ Zure verse room
- ▷ 1 eetlepel gebruikte boter van Corman
- ▷ Zout en peper

BEREIDING

De groenten

- Schil de babywortel en kleine bietjes en kook ze in het sinaasappelsap.
- Blancheer de andere groenten. Dompel hiervoor de groenten in gezouten kokend water. Zodra ze gaar zijn, laat ze afkoelen in ijswater.
- Braadt de gekookte en afgekoelde groenten in een pan met hete gebruikte boter en draai ze voorzichtig om.

De Sint-Jakobsnoten

- Kies 3 mooie, verse Sint-Jakobsnoten. Spoel met water en droog af in papieren doekjes om zoveel mogelijk spoelwater te verwijderen en het water tijdens het bakken niet te mengen met de boter, gekruid met peper en zout.
- Bak de Sint-Jakobsnoten aan beide zijden goudbruin in de hete gebruikte boter.

De citroen-bieslooksaus

- Laat de zure room inkoken, voeg het sap van een halve citroen, wat citroenrasp en bieslook toe en breng op smaak.
- Meng het geheel tot een stabiel saus ontstaat.

Hoofdgerecht

Gebraden lamsfilet in geklaarde boter, miniwitloof, oesterzwammen, bouchon aardappelen en bearnaisesaus



INGREDIËNTEN

- o Een lamsfilet
- o 2 stuks miniwitloof
- o Enkele oesterzwammen
- o 1 grote aardappel met stevig vruchtvlees
- o Een plakje gerookt spek
- o Tijm
- o Laurier
- o 1 eetlepel geklaarde boter van Corman
- o Zout en peper

Voor de bearnaisesaus:

- o 2 eieren
- o 5 eetlepels witte wijn
- o 3 eetlepels wijnazijn
- o 3 eetlepels verse dragon
- o 1 fijngesneden sjalotje
- o 150 g geklaarde boter van Corman
- o Zout en peper

BEREIDING

De miniwitloof

- Maak schoon en blancheer (zodat ze nog stevig zijn), laat uitlekken en droog af.
- Snijd vervolgens in 2 stukken langs de lengte en bak goudbruin in de geklaarde boter.
- Houd aan de kant en warm opnieuw op bij het opdienen.

De bouchon aardappelen

- Snijd een grote aardappel in schijven van ongeveer 3 cm dik.
- Leg de schijven op de snijplank en steek de aardappelen uit met behulp van een uitsteekvorm of appelboor van ongeveer 3 cm diameter.
- Leg ze in een pan en voeg de gerookte spek, 2 laurierblaadjes, tijm en wat van de geklaarde boter toe.
- Bedek met een laagje water en laat koken tot het water volledig is verdwenen.
- Voeg de geklaarde boter toe zodat de bodem van de pan bedekt is en bak de aardappelen tot ze mooi gekleurd zijn.
- Eenmaal gekleurd, laat afkoelen in de pan (tijdens de hele operatie mogen de bouchon aardappelen nooit gedraaid of verplaatst worden).
- Eenmaal afgekoeld, wrik de aardappelen voorzichtig los en draai ze om.
- Voor de garnering kunnen ze nog even in de oven worden gezet.

Gebraden lamsfilet in geklaarde boter, miniwitloof, oesterzwammen, bouchon aardappelen en bearnaisesaus



De oesterzwammen

- Borstel de zwammen schoon met een borsteltje zonder ze te reinigen met water.
- Bak de zwammen in de verhitte geklaarde boter en laat goed kleuren. Kruid met zout, een beetje peper, en houd aan de kant tot het opdienen.

De bearnaisesaus

- Voeg de witte wijn, de azijn, 2 eetlepels dragon, zout, peper en de gehakte sjalot toe aan een steelpan.
- Laat ongeveer 10 minuten inkoken.
- Haal van het vuur en wacht enkele minuten.
- Voeg 2 eidooiers toe en klop op.
- Plaats terug op een laag vuur en roer voortdurend om de bearnaisesaus te maken. Let op, eigeel kookt op 80 °C, blijf dus goed mengen en houd het gaarproces in het oog.
- Zodra de sabayon is gevormd, haal van het vuur en voeg de geklaarde boter toe tot een lichte massa ontstaat.
- Meng goed met een klopper.
- Breng op smaak en voeg de resterende dragon toe.

De lamsfilet

- Breng de lamsfilet op smaak en bak in de geklaarde boter tot een mooie gouden korst verschijnt.

Dessert

Moelleux met bittere chocolade



INGREDIËNTEN

Voor 10 stuks

- o 6 eieren
- o 240 g suiker
- o 160 g bittere chocolade 70 %
- o 250 g gebruinde boter van Corman
- o 70 g bloem
- o 10 g cacao poeder

BEREIDING

- Klop de eieren met de suiker tot een glad mengsel.
- Meng de hete gebruinde boter met de chocolade, vooraf gesmolten op 50 °C. Spatel deze twee ingrediënten voorzichtig met de eieren.
- Spatel de vooraf gezeefde bloem en het cacao poeder onder het mengsel met opwaartse en neerwaartse bewegingen.
- Bewaar het deeg tenminste 6 uur in de koelkast.
- Leg het deeg in inox cirkels bekleed met bakpapier of ingesmeerd met boter en cacao of rechtstreeks in tassen.
- Bak in een hete oven op 200 °C gedurende ongeveer 8 minuten.