

Zacht gegaarde lamskroon met madeira-jus

Orshof - Neerglabbeek

Orshof

Heymansweg 2 - 3670 Neerglabbeek

tel: 089 81 08 00

info@orshof.be

www.orshof.be



Zacht gegaarde lamskroon met madeira-jus, rozemarijn aardappeltjes en gevulde tomaat

Ingrediënten (4 pers.)

| | |
|--|--------|
| 1,2 kg lamskronen | L1012 |
| 4 plumtomaaten, 1 vleestomaat | |
| 1/2 courgette, aubergine, gele courgette | |
| 1/2 Spaans pepertje, 1 rode ui, 1 teentje look | |
| 100 g Mozzarella | DK1180 |
| takje basilicum | |
| 400 g krieltjes | |
| rozemarijn | |
| 5 dl lamsfond | O505 |
| 2 dl Madeira | |
| boter en olijfolie | O2062 |
| peper en zout | |

Bereiding:

Voor de gevulde tomaat: plumtomaat uithalen en vullen met ratatouille waar op het laatste ogenblik de mozzarella en basilicum is aan toegevoegd

Krieltjes: beetgaar koken in de schil, in 2 snijden en mengen met olijfolie, look, rozemarijn, peper en zout. Vervolgens in de oven.

Saus: Madeira half inkoken. Lamsfond, citroentijm en laurier toevoegen. Opnieuw half inkoken. Zeven en opwerken met boter.

Lamskroon: Kort maar krachtig aanbakken. Verder garen op 120°C met als kerntemperatuur 45°C. 3-5 min. laten rusten.

presentatie:

Dit alles serveren op een warm bord met als garnituur een takje rozemarijn en groene pesto.

Orshof is een prachtig gerenoveerde boerderij aan de rand van een bosrijke omgeving. Voor een weekendje uit of voor een vakantie is er een riante verblijfsaccommodatie. In het restaurant en brasserie is gastronomie synoniem met eenvoud. Op de kaart prijken het hele jaar door een ruime selectie menu's en suggesties: van een snelle lunch over klassieke brasseriegerechten tot een waar fijnproeversmenu. Ook voor feesten, bruiloften of andere familie-aangelegenheden biedt Orshof de ideale locatie.



ref. L1012
Lamskroon Texel



ref. DK1180
Mozarella 1kg



ref. O505
Glace van lams

Chef Werner: "Ik werk graag met echt verse ingrediënten. Geyskens Delikatessen levert desgewenst dagelijks, en doet zelf een strenge controle op de versheid van de producten. Ik weet dat er kwaliteit op het bord belandt."

