

Amuse

Gerookte lamsfilet met paprikacrème

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 15 april 2019

Nodig voor de paprika crème

- Rode paprika's
- Sjalotjes
- Boter
- Vleesbouillon (blokje)
- Noilly Prat (witte vermouth)
- Room
- Teentje look
- Pe/ Zo

Bereidingswijze paprika crème

Paprika's schillen en in blokjes snijden.

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In boter sjalotje aanstoven en na 1 minuutje de paprikablokjes en geperste look toevoegen.

Kruiden met vleesbouillon.

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat.

Laat de vermouth uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de paprika's mals zijn.

Mix het mengsel en breng nog eventueel verder op smaak met peper zout.

Laat het mengsel afkoelen in de ijskast.

Lamsfilets

Lamsfilets pekelen voor +/- 8h

Gekruide pekkel

1.5l water met 2el colorozozout zout, kruidnagels, zwarte peper, laurier en jenever bessen.

Bereiding

Breng 0.5 liter water aan de kook in een roestvrij stalen pan, los het Zee Zout hier al roerende in op, en voeg de Zwarte Peper Korrels, Kruidnagels, Laurier en Jeneverbessen toe.

Laat rustig afkoelen zodat de smaak van de specerijen maximaal in de pekkel kan trekken.

Giet de afgekoelde pekkel in de pan of plastic bak waarin je het vlees gaat pekelen, en voeg 1.5 liter (ijs)koud water toe.

Roken

Rookpot voorverwarmen en dan pas houtschilfers toevoegen.

Lamsfilets toevoegen en na +/-10min omdraaien voor nog een 5 tal min.

Opdiene

Snij de gerookte lamsfilets in schijfjes.

Neem een receptielepeltje en schep er wat paprikacrème op

Leg op de crème de stukjes gerookte lamsfilet en versier met wat groene kruiden