

"Rosbief" van Lam met aspergebavarois en Hollandaise-saus

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

- 250 gr lamsfilet
- peper en zout

Aspergebavarois:

- 300 gr witte asperges
- 125 ml room
- 3 ¼ bl gelatine
- cayennepeper
- zeezout

Hollandaise-saus:

- 125 gr geklaarde boter
- 30 gr eidooiers
- ¾ lepel water
- ¼ citroen

Garnering:

- 4 kwarteleitjes
- tuinkers

Bereiding:

Lamsfilet met keukenpapier droogdeppen. Braden, niet te gaar want de filet moet rosé blijven. Deze in de koeling laten afkoelen.

Vlak voor het uitserveren de lamsfilet in dunne plakjes snijden.

Kook de kwarteleitjes

Schil de asperges, snijd de kontjes eraf en kook ze gaar. Haal de asperges uit het kookvocht en pureer ze fijn in de blender. Passeer de massa door een zeef.

Week de gelatine in koud water.

Sla de room tot yoghurt dikte.

Doe een *klein* beetje room in een pannetje en verwarm dit om de geweekte gelatine erin op te lossen. Roer dit mengsel door de gepureerde asperges.



Spatel er voorzichtig de geklopte room door en breng op smaak met zout en cayennepeper.

Schep de bavarois in de vormpjes en laat opstijven in de koeling.

Voor de Hollandaise-saus de boter smelten en in een schaalje gieten.

Au bain-marie de eidooiers met een garde met $\frac{3}{4}$ lepel water vermengen. Met een garde zolang kloppen tot een lichte en luchtige massa ontstaat. Kloppen tot het schuim erg licht van kleur geworden is. Als de saus aan de garde blijft hangen is deze voldoende gebonden.

Al kloppend lepel voor lepel de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen, en blijven roeren tot de boter is opgenomen. Dan pas de volgende lepel erbij gieten. Op smaak brengen met peper, zout en citroensap.

Tot het opdienen kan de saus in een bak warm water (40 graden) warm gehouden worden. Voor het uitserveren nog even kort maar stevig doorkloppen.

Opmaak:

Stort de aspergebavarois in het midden van het bord.

Drapeer hier om heen de plakjes lamsrosbief

Garneer de aspergebavarois met de tuinkers en in het midden een half gekookt kwarteleitje.

Druppel rondom de lamsrosbief de Hollandaise-saus.