

Lamsfilet met risotto van groene asperges



Ingredienten

- 4 lamsfilets
- 2 busseltjes groene asperges
- 4 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 300 g arboririjst (witte)
- 100 ml witte wijn
- 750 ml kippenbouillon
- 80 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml lamsfond
- 100 ml rode wijn
- 25 ml rode porto
- enkele klontjes boter
- versgemalen zwarte peper-zout

Bereiding

Foto ter illustratie

Recept voor 4 personen.

Parmezaankoekjes:

1. Verwarm de oven voor op 200° C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet een dresseerring op het bakpapier en vul de bodem met een laagje parmezaan. Herhaal dit minimaal 4 keer (best een paar extra koekjes maken als reserve) en bak 2 à 3 minuten in de oven.
2. Laat de koekjes afkoelen, haal ze van de bakplaat en houd ze apart.

Risotto:

1. Schil de asperges en verwijder de onderste 2 cm, snij de aspergepunten eraf en houd deze apart. Snijd vervolgens de asperges in schuine flinterdunne plakjes.

2. Snipper 2 sjalotten en het knofookteentje fijn en laat in de gesmolten boter glazig worden. Voeg de rijst toe, laat eventjes mee glazig kleuren en bevochtig dan met de witte wijn.

3. Roer tot de witte wijn volledig is opgenomen en voeg een scheutje kippenbouillon toe. Roer opnieuw tot de kippenbouillon volledig is opgenomen en herhaal deze handeling tot de rijst bijna volledig gaar is.

4. Voeg dan de aspergeschijfjes toe en laat even meegaren. Roer er een klontje boter en de rest van de geraspte kaas onder. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Portosaus:

Snipper de overgebleven sjalotten fijn, doe bij de rode wijn en de porto en kook in tot ongeveer 1/3. Voeg dan de lamsfond toe, laat eventjes doorkoken en passeer door een fijne zeef. Kruid met peper en zout en werk af met wat klontjes koude boter.

Lamsfilets:

1. Kruid de filets met flink wat peper en zout, kleur wat boter in de braadpan en bak het lamsvlees rosé. Laat de filets eventjes rusten onder aluminiumfolie.

2. Blancheer ondertussen de aspergepunten kort in kokend gezouten water.

Afwerking:

Snij de filets in schuine plakjes en schik ze dakpansgewijs op het bord. Lepel wat risotto in een dresseerring en versier met een parmezaankoekje. Werk het bord af met de groene aspergepunten.

Tip van de chef:

Serveer de saus aan tafel, zo loopt ze niet uit terwijl u de borden op tafel zet.

Recept naar Jan Buytaert.