



# Nieuw-Zeelands Lamsrack

In polentakorst gebakken met gepofte zoete ui, gegrilde aubergine, gedroogde olijven en een saus van olijfolie, yoghurt en geroosterde knoflook

## Bereidingswijze

We beginnen met het poffen van de zoete uien, hiervoor gebruiken we zoete uien van ongeveer dezelfde grootte. Verwarm een oven voor op 180 graden. Leg de uien in hun geheel op een hoopje grof zeezout en plaats ze in de oven. Ze hebben ongeveer 50 minuten tot een uur nodig. Bereid ondertussen de aubergine voor. Plaats de aubergine in zijn geheel op de hete grill en keer regelmatig om. Als er geen grill is kan dit ook in de oven gedaan worden. Het is dan aan te raden om de aubergine over de lengte in tweeën te snijden, het vruchtvlees kruislings in te snijden en op een ongeolied plateau te leggen met de schil omhoog om deze 30 minuten op 180 graden in de oven te poffen.

Voor beide manieren geldt dezelfde verwerkingswijze. Schraap het gare vruchtvlees uit de schil met behulp van een lepel en laat het daarna goed uitlekken in een zeef. Hak de aubergine naar wens: grof voor een Bourgondische presentatie, of met de keukenmachine voor een fijne crème. Op smaak brengen met peterselie, zout, peper, olijfolie, citroensap, zest en een fijngesnipperde sjalot.

Ondertussen zijn de uien gepoft. Snij met behulp van een kartelmes een kapje van de bovenkant af en lepel de binnenste lagen eruit. Let op: laat voor de stevigheid de twee buitenste lagen zitten. Laat de gepofte ui goed uitlekken en pureer het binnenste deel in de keukenmachine, breng dit op smaak met peper en zout en monteer al draaiend met wat boter.

Nu kunnen de olijven gedroogd worden. Voor structuur hakt u de olijven alleen grof met een mes. Leg ze vervolgens op een siliconenmatje en laat ze één uur drogen op 150 graden. Bewaar de olijven na het drogen luchtdicht en afgesloten, zo blijven ze het langst krokant. Zet ondertussen de knoflooktenen op met 100 ml. olijfolie en verwarm het geheel tot 120 graden. Laat de tenen 30 minuten infuseren. Voor een intense smaak kunt u het eventueel doordraaien en voor een subtiele smaak kunt u het geheel zeven.

Maak nu de korst voor de kruidenpolenta. Snij de oregano en tijm heel fijn en meng met de droge polenta, zout en peper. Paneer hiermee het Lamsrack aan de vleeskant en braad (ca. 9 minuten) aan totdat deze goudbruin, krokant en gaar is in de oven op 180 graden. Laat het lam 5 minuten rusten op een warme plaats voor een mooie rosé garing.

Vul ondertussen de gepofte ui met auberginecompote en verwarm deze. Meng de yoghurt met knoflookolie, de sherryazijn, het zout en de cayennepeper, roer voorzichtig los voor een mooi druppel-effect. Doe de crème van gepofte ui speels op het bord en plaats de ui er mooi op. Snij het Lamsrack aan en leg deze op het bord erbij. Maak het geheel af met de yoghurtolie en strooi er wat gepofte Quinoa langs voor een crunch effect.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens

## Ingrediënten

- 1 lamsrack, schoon, gekroond en gevlied
- 50 gram polenta
- 2 hele zoete uien
- 1 hele aubergine
- 4 tenen knoflook, gepeld
- enkele takjes tijm
- enkele takjes oregano
- enkele takjes platte peterselie
- 1 kleine sjalot, gesnipperd
- 60 gram Taggiasche olijven, zonder pit
- 200 gram grof zeezout
- 2 citroenen
- sherryazijn
- olijfolie
- boter
- 50 ml. griekse yoghurt
- cayenne peper
- peper en zout