

LAMB

JONNIE BOER

Pekelbad lamsnek: 5 kg kleurzout • 100 l water • **Palingolie:** 250 g palinggraten en -huid • 1 l zonnebloemolie • **Palingcrème:** 1 dl eiwit • 1 dl yoghurt • 4 dl palingolie • 4 g zout • **Planktoncrème:** 1 dl eiwit • 1 dl yoghurt • 3 dl zonnebloemolie • 1 dl codium olie • 20 g planktonpoeder • 4 g zout • **Citroencrème:** 400 g citreensap • 400 g room • 100 g suiker • 8 blad gelatine • 400 g boter • **Rode ui ring:** rode ui (baby) • zoetzuur • sushi azijn • aceto • donkere aceto • rode wijnazijn • gerookte olijfolie • **Lamsbouillon:** 30 kg lamsbotten • 30 kg lamsbotten • 5 knolselderijen • 8 wortels • 12 uien • 6 preien • 4 stuks bleekselderij • 2 flessen madeira • 1 fles nolly prat • 2 l rode wijn • rozemarijn • tijm • laurier • 2 stukken knoflook • korianderkorrels • peperkorrels • 40 g zout • **Codium-dressing:** 0,5 l dashi • 0,5 l kombucha • spirulina poeder • xantana • codium-olie • zeekraal • salty finger • oesterblad met bloem

Lamsfilet: Snij de lamsfilet van de rug en ontvlies de filet, portioneer de filet en rol deze strak op, vacumeer de rolletjes daarna met een beetje lamsvet. Gaar deze op 54° C 50 minuten. Voor meegeven nog aanbakken in de pan met boter en daarna nog even op de Big Green Egg, maak de filet op smaak met zout, peper en gezouten citroenrasp. **Pekelbad lamsnek:** Meng de ingrediënten. 3 dagen pekelen. **Lamsnek:** Gaar de lamsnekken in zonnebloemolie met kruiden, knoflook, peperkorrels, korianderkorrels, tijm en rozemarijn, Snij daarna het vlees van de nek en maak er mooie blokjes van.

Unagi lak: Unagi lak afslappen met beetje water en dan op de lamsnek smeren. **Koolrabi plak:** Snij de koolrabi dun op de snijmachine tot dunne plakken, leg het daarna op zoetzuur. **Palingolie:** Doe de palinggraten en -huiden in een vacumeerzak en giet de olie erop. Laat dit minimaal 3 dagen trekken.

Palingcrème: Meng de eiwit, yoghurt en zout met elkaar. Giet dan druppelgewijs de palingolie erbij. **Planktoncrème:** Meng de eiwit, yoghurt, planktonpoeder en zout met elkaar. Giet dan druppelgewijs de codium en zonnebloemolie erbij. **Citroencrème:** Leg de gelatine op de week in koud water. Citroensap, room en suiker op 90° C brengen en de gelatine erin oplossen. De boter in kleine koude blokjes oplossen in de massa.

Rode ui ring: Schil de mini rode uitjes en leg ze in het pekewater voor 24 uur. Maak de zoetzuur op smaak met de rest van de ingrediënten. Giet de uitjes af en leg ze op de marinade. Gaar de uitjes 6 uur op 65° C. **Lamsbouillon:** Bruneer de lamssnippers en lamsbotten op 230° C 25 minuten. Stop de lamssnippers en lamsbotten in de ketel en laat er koud water op lopen en

breng het naar 80° C. Als het 80° C is, zet het om de 20 minuten een stap hoger 86, 92 en als laatst 96° C. Bak de groentes aan in de braadslee op 130° C, blus het af met de madeira, port en rode wijn en laat dit reduceren. De groentes pas bij de ketel doen als het 96° C is, als de groentes erbij zitten terug draaien na 92° C. Laat dit een nacht trekken. Passeer het de volgende dag en laat het reduceren op 130° C in de braadslee. **Codiumdressing:** Kook de dashi en kombucha samen tot ongeveer de helft in. Laat het dan afkoelen en voeg de spirulinapoeder toe tot een mooie groene kleur. Bind de massa af met Xantana. Meng gelijke delen algenmengsel met codiumolie en roer niet te veel. **Codium tempura:** Snij de codium tot mooie takjes, haal ze door tempura beslag en frituur deze op 170° C. **Zeesla tempura:** Maak grote vellen van de zeesla en haal deze met een kant door het beslag heen en frituur het op 170° C.

Brined neck of lamb: 5 kg curing salt • 100 l water • **Eel oil:** 250 g eel bones and skin • 1 l sunflower oil • **Eel cream:** 100 ml egg whites • 100 ml yoghurt • 400 ml eel oil • 4 g salt • **Plankton cream:** 100 ml egg whites • 100 ml yoghurt • 300 ml sunflower oil • 100 ml codium oil • 20 g plankton powder • 4 g salt • **Lemon cream:** 400 g lemon juice • 400 g cream • 100 g sugar • 8 gelatine leaves • 400 g butter • **Red onion ring:** red onion (baby) • sweet-sour pickle • sushi vinegar • white balsamic vinegar • dark balsamic vinegar • red wine vinegar • smoked olive oil • **Lamb broth:** 30 kg lamb bones • 30 kg lamb trimmings • 5 celeriac • 8 carrots • 12 onions • 6 leeks • 4 celery, whole • 2 bottles madeira • 1 bottle nolly prat • 2 l red wine • rosemary • thyme • bay leaves • 2 garlic heads • coriander seeds • peppercorns • 40 g salt • **Codium dressing:** 0.5 l dashi • 0.5 l kombucha • spirulina powder • xanthan gum • codium oil • glasswort • salty finger • oysterleaf with flower

Fillet of lamb: Cut the fillet from the spine and remove the membrane. Cut the fillet into portions and make them into tight rolls – then vacuum seal the rolls with a little lamb fat. Cook them at 54° C for 50 minutes. Before serving, pan-fry them with butter and then briefly grill them on the Big Green Egg; season with salt, pepper and salted lemon zest. **Brined neck of lamb:** Mix the ingredients. Cure for 3 days. **Neck of lamb:** Pan-fry the lamb necks in sunflower oil with garlic, peppercorns, coriander seeds, thyme and rosemary. Then remove the meat from the bone and cut it into presentable blocks. **Unagi glaze:** Dilute the unagi glaze with a little water and glaze the lamb neck with it.



Kohlrabi slices: Thinly slice the kohlrabi with a slicing machine, and pickle the slices. **Eel oil:** Put the eel bones and skin in a vacuum bag and pour the oil over them. Let infuse for at least 3 days. **Eel cream:** Mix the egg whites, yoghurt and salt together. Then add the eel oil drop by drop. **Plankton cream:** Mix the egg whites, yoghurt, plankton powder and salt together. Then add the codium and sunflower oil drop by drop. **Lemon cream:** Soak the gelatine in cold water. Heat the lemon juice, cream and sugar to 90° C and dissolve the gelatine in it. Cut the cold butter into small blocks and melt it into the mixture. **Red onion ring:** Peel the baby red onions and soak them in brine for 24 hours. Flavour the sweet-sour pickle using the remaining ingredients. Strain the onions and put them in the marinade. Cook the onions for 6 hours, at 65° C. **Lamb broth:** Roast the lamb trimmings and bones to brown at 230° C for 25 minutes. Put the lamb trimmings and bones in a cauldron, pour cold water over it and heat

to 80° C. Once at 80° C, increase the temperature step-by-step every 20 minutes; 86, 92 and finally 96° C. Bake the vegetables in a baking tray at 130° C, then deglaze with the Madeira, Noilly Prat and red wine and reduce. Only add the vegetables to the cauldron when it is at 96° C, and then turn the temperature down to 92° C. Let it simmer overnight. Strain the broth the next day and let it reduce further at 130° C in a baking tray. **Codium dressing:** Cook the dashi and kombucha together, until it is reduced to half the original amount. Allow it to cool, and then add spirulina powder to obtain a nice green colour. Bind the mixture with xanthan. Mix equal amounts of this algae mixture with codium oil, but don't over mix. **Codium tempura:** Cut the codium into attractive sprigs; dip them into tempura batter and deep-fry them at 170° C. **Sea lettuce tempura:** Make the sea lettuce into large sheets; dip one side into the batter and deep-fry at 170° C.

LAMB