

Hoofdgerecht: Kalfsentrecote met asperges, tuinbonen, puntpaprika en hollandaise saus

Ingrediënten:

Asperges:

20 st asperges, AA
20 gr boter
peper en zout

Tuinbonen:

1 kg tuinbonen, vers

Aardappelgarnituur:

100 gr aardappelen
(vastkokend)
50 gr belugalinzen, zwart
50 gr mager, gerookt spek
plak 2mm dik
olijfolie, vierge
35 gr sjalot
1 st knoflook, teen
0,5 el madras kerrie
0,25 st groene courgette

Puntpaprika:

2 st puntpaprika
40 gr sjalot
2 st knoflook, teen
olijfolie, vierge
peper en zout

Entrecote:

800 gr kalfsentrecote
75 gr boter, geklaard

Hollandaise saus:

80 gr eidooier
1 el witte wijnazijn
3 el witte wijn
peper en zout
poedersuiker
150 gr boter, geklaard
citroensap, vers

Afwerking:

boter
peper en zout
1dl room



Bereidingswijze:

Asperges:

Schil de asperges en verwijder een stukje van de onderzijde. Doe de asperges in een vacuümzak met boter en peper en zout. Trek vacuüm en gaar 40 min in een sous vide van 88°C. Bewaar de zak in de warmkast.

Tuinbonen:

Dop de tuinbonen dubbel en blancheer deze 2 min. Giet af en spoel koud.

Aardappelgarnituur:

Schil de aardappelen en snijd in brunoise 4x4 mm. Kook deze beetgaar in ongeveer 3 min. en spoel direct koud. Bewaar op de werkbank. Kook de linzen in ongeveer 12 min beetgaar in water **zonder zout**; spoel koud en bewaar op de werkbank. Snijd het spek in brunoise 4x4 mm en bak op laag vuur uit in een pan met een scheutje olijfolie. Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit beide mee met het spek; maak in het midden van de pan wat ruimte, doe hierin iets olie en fruit in deze olie de kerrie. Meng de kerrie met de ingrediënten in de pan en bewaar tot afwerken. Snijd de courgette in de lengte doormidden, verwijder het zaad en snijd daarna in brunoise 4x4 mm. Bewaar tot afwerking.

Puntpaprika:

Schroei de schil van de paprika helemaal zwart met een brander. Verwijder de schil en spoel de paprika schoon. Snijd open en verwijder de zaadlijsten en de steelaanzet. Snijd de paprika brunoise. Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide heel fijn. Fruit sjalot en knoflook in een beetje olijfolie, laat niet kleuren en voeg de paprika toe. Gaar op laag vuur. Kruid met peper en zout en bewaar op de werkbank.

Entrecote:

Maak de entrecote indien nodig schoon. Braad de entrecote 1,5 uur voor het uitserveren: Verwarm de boter en braad de entrecote op hoog vuur eerst op de vet kant en daarna op de andere zijden. Schroei ook de uiteinden dicht. Kruid daarna met peper en zout en leg in een ovenschaal. Gaar de entrecote in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 53°C. Leg ingepakt in alufolie op een snijplank in de warmhoudkast.

Hollandaise saus:

Klop de eidooiers met azijn, wijn, beetje peper en zout en mespunt poedersuiker au bain-marie luchtig en gaar. Klop er van het vuur af langzaam de lauwwarme geklaarde boter door. Controleer de smaak en voeg eventueel nog wat citroensap of poedersuiker en peper en zout toe. Dek de pan af en bewaar in water van 55°C om de saus warm te houden.

Afwerking:

- . Verwarm de tuinbonen in een beetje boter en kruid met peper en zout.
- . Verwarm het kerriemengsel en voeg de courgette toe. Voeg na 2 min de aardappelen en de linzen toe. Voeg de room toe en laat deze grotendeels verdampen. Kruid met zout en eventueel iets peper.
- . Verwarm de puntpaprika.
- . Snijd het vlees in 10 gelijke plakken.
- . Haal de asperges uit de vacuümzak en laat uitlekken.

Indekken:

Dek in met een warm groot wit bord met mes en vork.

Presentatie:

Zie foto: Leg midden op het bord het vlees met 2 asperges erboven. Leg het aardappelgarnituur boven de asperges. Leg de tuinbonen en paprika met iets tussenruimte aan de onderzijde tegen het vlees. Breng tussen de tuinbonen en paprika wat hollandaise saus aan.