

Gegrilde ossenhaas met portobello, salade van gestoomde aubergine en salsa verde

Ingrediënten:

Salsa verde

2 st	flinke tenen knoflook
2 gr	platte peterselie
6 gr	verse basilicum
4 gr	verse munt
30 gr	kappertjes
30 gr	augurken zoet/zuur
6 st	ansjovisfilets
1 el	dijonmosterd
2 el	rode wijnazijn
5 el	extra vierge olijfolie

Zoete aardappelpuree:

500 gr	zoete aardappels
50 gr	boter
50 gr	melk of -room
	zout en peper

Gestoomde aubergine:

2 st	paarse aubergines
1½ st	citroen rasp en sap
6 st	bosuitjes
2 st	rode pepers
4 gr	verse koriander
6 gr	verse basilicum
4 gr	verse munt
15 gr	verse selderijblad
3 tl	suiker
6 el	sojasaus (laag sodium)
4½ el	zoete chilisaus
3 tl	sesamolie
	zout en versgemalen zwarte peper

Ossenhaas en portobello's:

1 st	bosje citroentijm
1 st	citroen
1 st	knoflookteentje
4 st	ansjovisfilet
5 st	portobello's
1 kg	ossenhaas zonder ketting
10 st	ontbijtspek (langwerpig)
	olijfolie

Indekken:

Afwerking:

2 st	grillpannen
------	-------------

Presentatie:



Bereidingswijze:

Salsa verde:

Pel de knoflook en pluk de bladeren van de kruiden (peterselie, basilicum, munt). Snijd deze fijn op een grote snijplank samen met de kappertjes, de augurkjes en de ansjovisfilets. Doe alles in een kom, voeg de mosterd en de azijn toe, en roer langzaam de olijfolie erdoor tot de juiste consistentie. Breng het geheel op smaak met zwarte peper, wat zeezout en eventueel nog een scheutje azijn om de balans te vinden.

Zoete aardappelpuree:

Schil en snijd de zoete aardappelen in gelijke stukken. Kook de stukken in ruim gezouten water in ongeveer 15-20 minuten gaar. Giet af en laat even uitdampen zodat het vocht verdampt. Voeg boter toe en pureer met een mixer voor extra luchtigheid. Schenk geleidelijk de warme melk of room erbij tot de puree smeugig is. Breng op smaak met peper en zout. Zet deze afgedekt in de warmhoudkast.

Gestoomde aubergine:

Breng een pan met een laagje water aan de kook. Halveer de aubergines in de lengte en leg ze met de snijkant naar boven in een stoommandje. Stoom ze in 10-12 minuten zacht en glanzend. Laat ze iets afkoelen en snijd daarna in grove blokjes van 2 á 3 cm.

Was de citroen en rasp de schil van de citroenen (alleen het geel vanwege de bitterheid van het wit). Pers het sap uit. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Verwijder de pitjes uit de rode peper en hak fijne brunoise. Snijd of hak de koriander, basilicum, munt en selderijgroen grof.

Meng in een ruime kom de suiker, sojasaus, chilisaus, sesamolie, citroenrasp en -sap tot een dressing. Voeg daarna de bosui, peper en kruiden toe en meng goed.

Schep de blokjes aubergine voorzichtig door de dressing tot alles goed bedekt is. Breng op smaak met zout en peper. Bewaar op de werkbank.

Ossenhaas en portobello's:

Bind de steeltjes van het bosje citroentijm vast met een elastiek of keukentouw/bindgaren en kneus de bladeren van het bosje tijm in een vijzel, zodat een deel van de bladeren in de vijzel belanden. Was en rasp de schil van de citroen (alleen het geel) en snijd de knoflook in stukken en doe dit vervolgens in de vijzel met de ansjovisfilets. Maal alles fijn en voeg olijfolie toe zodat er een fijn papje ontstaat. Dit wordt gebruikt voor de marinade van het vlees en portobello's.

Gebruik een klein mesje of je vingers om het buitenste, dunne velletje van de portobello los te trekken. Begin aan de rand van de hoed en trek het vel voorzichtig naar het midden toe. Zo verwijder je het glimmende laagje, waardoor de paddenstoel beter marinade en smaken opneemt. Geef de velletjes aan amuse 1).

Snijd de ossenhaas in 10 gelijke medaillons. Vorm elk stuk tot een mooie ronde vorm. Wikkel een plak ontbijtspek strak om de zijkant van elk stuk vlees en bind vast met slagerstouw zodat het zijn vorm behoudt tijdens het bakken.

Gebruik het zelfgemaakte kwastje van citroentijm om zowel de ossenhaas als de portobello's royaal in te strijken met het kruidenmengsel. Bewaar de rest van de marinade om het vlees en de paddenstoelen tijdens het grillen nog eens mee te bestrijken voor extra smaak.

Warm groot bord met mes en vork.

Afwerking:

- Grill vlak voor het opmaken van de borden de ossenhaas en portobello's op gietijzeren grillpannen. Houd hierbij ± 3-4 min per kant aan en keer regelmatig. Als dit qua hoeveelheid of timing lastig is, kun je de portobello's ook reeds tevoren afgrillen. Verwijder het slagerstouw en laat de ossenhaas daarna enkele minuten rusten onder aluminiumfolie, zodat het vlees mals blijft. Snijd de portobello's in mooie plakken om te serveren.

Presentatie:

Breng met de bolle kant van een lepel een streep zoete-aardappelpuree aan over de onderzijde van het bord. Plaats in het midden de ossenhaas, mooi gegrild en rosé gegaard.

Leg links-boven een portie aubergine en rechts van de ossenhaas een paar plakjes gegrilde portobello, spaarzaam besprenkeld met wat salsa verde. Werk het bord af met een dunne drizzle van olijfolie voor extra glans en smaak.