

Kalfshaas, aardappel-pastinaakpuree, champignon gevuld met groenten, rode ui en mousselinesaus

Ingrediënten:

Kalfshaas:

800 gr kalfshaas
75 gr boter, geklaard
peper en zout

Aardappelpastinaakpuree:

300 gr aardappelen kruimig
250 gr pastinaak
50 gr sjalot
2 st knoflook, teen
1 à 2 dl melk
30 gr boter
mosterd
peper en zout

Rode ui:

300 gr rode ui
3 el olijfolie
1,5 dl rode port
60 gr rode wijnazijn
30 gr basterdsuiker, bruin
peper en zout

Champignon:

10 st reuzen champignons,
Ø 5 cm
250 gr winterwortel
250 gr rettich
175 gr boontjes
peper en zout
½ tl baking soda

Mousselinesaus:

80 gr eidooier
2 el witte wijnazijn
2 el witte wijn
peper en zout
poedersuiker
200 gr boter, geklaard
citroensap, vers
1 el truffeltapenade
1½ dl room

Afwerking:

olijfolie extra vierge
30 gr boter
peper en zout

Indekken:

Presentatie:



Bereidingswijze:

Kalfshaas:

Maak de kalfshaas indien nodig schoon en maak deze droog. Bind het staartgedeelte op. Doe de kalfshaas in een vacumeer zak. Gaar de kalfshaas 2 uur sous vide op 54°C.

Aardappelpastinaakpuree:

Schil de aardappelen en de pastinaak en snijd beide klein. Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Kook alles gaar in water en laat het water zoveel mogelijk verdampen. Giet af, stoom droog en passeer door een zeef. Voeg hete melk en boter toe tot een smeuïge puree ontstaat en breng op smaak met mosterd, peper en zout. Bewaar tot afwerking.

Rode ui:

Schil de ui, snijd doormidden en daarna met mandoline in plakken van 3 mm dik. Verwarm olie en fruit de uien 5 min zonder te laten kleuren. Voeg de port, wijnazijn en suiker toe en laat de uien op laag vuur garen tot het vocht is verdampt. Pas op voor aanbranden en voeg water toe als de ui nog niet gaar is en dreigt droog te koken. Breng op smaak met peper en zout.

Champignon:

Verwijder de steel en de zaadlijsten van de champignons. Bewaar tot afwerking. Schil wortel en rettich en haal er met een pommes parisiennes boor Ø 1 cm bolletjes uit. Maak de boontjes schoon en snijd in stukjes van 1 cm. Kook alle groenten, ieder apart, beetgaar in licht gezouten water. Voeg bij het koken van de boontjes ½ tl baking soda toe. Spoel de groenten direct koud, doe bij elkaar en bewaar tot afwerking.

Mousselinesaus: maak deze saus a la minute

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 toe. Meng 1 el truffeltapenade door de saus. Klop de room bijna stijf en spatel deze door de saus. Houd lauwwarm tot presentatie.

Afwerking:

- Bestrijk een ovenschaal met olie en leg de champignons hierin met hoed naar beneden. Dek af met alufolie en plaats de schaal 15 min in een oven van 160°.
- Verwarm de groenten in boter. Draai de paddenstoelen om, kruid met peper en zout en vul ze met groentebolletjes. Plaats de schaal nog 10 min in de oven.
- Braad de kalfshaas in geklaarde boter rondom mooi bruin. Verdeel voor presentatie in 10 plakken.
- Verwarm de puree en rode ui.

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

Presentatie:

Zie foto: Leg wat puree midden op het bord met hier half op een plak kalfshaas. Plaats een champignon en wat rode ui boven de puree. Leg groentebolletjes, die over zijn, ernaast. Nappeer kalfshaas en champignon met mousselinesaus.