

Kalfswang met peterseliewortelpuree, wortelbolletjes en abrikozen

Ingrediënten:

Abrikozen:

15 st gedroogde abrikozen

Kalfswangen:

1 kg schoongemaakte kalfswangen
200 gr afsnijdsels van de kalfswangen
boter

150 gr winterwortels

150 gr ui

300 gr prei

75 gr bleekselderij

2 st laurierblaadjes

3 takjes tijm

1 st knoflookteentje

1,5 l runderbouillon

2 el balsamico azijn (donker)

Peterseliewortelpuree:

150 gr cashewnoten

600 gr peterseliewortel

150 gr boter

150 gr room

10 gr zout

10 st tijmblaadjes (vers)

2 gr xantana

vacuumzak

Winterwortel:

200 gr winterwortelen

Afwerking:

bieslook

Indekken:

Presentatie:

Bereidingswijze:

Abrikozen:

Snijd de abrikozen in kleine stukjes en wel in warm water.

Kalfswangen:

Maak, indien nodig, de kalfswangen schoon en bak ze met boter aan in een (oranje) braadpan.

Schil, was en snijd intussen alle groenten in stukken.

Haal kalfswangen uit de braadpan en bak hierin de klein gesneden afsnijdsels.

Voeg alle groenten, laurier, tijm en knoflook toe en bak glazig.

Doe de kalfswangen terug in de braadpan, voeg runderbouillon en balsamico toe (de wangen moeten onder staan) en laat minimaal 2 ½ uur stoven met de deksel op de pan. Haal de wangen uit het vocht en laat wat afkoelen.

Zeef het vocht en laat tot 1/3 inkoken tot stroperige massa.

Peterseliewortelpuree:

Rooster de cashewnoten goudbruin in de oven 180°C (keer halverwege om).

Schil de peterseliewortel en snijd in stukken. Snijd de boter in blokjes. Pluk de tijmblaadjes. Doe de peterseliewortel, geroosterde cashewnoten, boter, room, zout en tijm in een vacuumzak. Vacumeer de zak en gaar 2 uur sous vide op 90°C. Haal de massa uit de zak en blender de massa en haal door een zeef. Voeg de xantana toe en blender nog eens 4 minuten. Doe in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

Winterwortel:

Schil de winterwortelen en haal zoveel mogelijk wortelbolletjes uit de wortelen met een kleine pommes- parisienne boor.

Afwerking:

- Snijd de kalfswangen doormidden en verwarm ze in de stroperige fond zodat er een mooie coating om het vlees komt.
- Droog de abrikozen met keukenpapier en bak in een drupje olie, zodat ze juist een kleurtje krijgen.
- Snipper de bieslook.
- Kook de wortelbolletjes beetgaar.

Groot warm bord met mes en vork.

Doe de peterseliewortelpuree in een steker van Ø 8 cm. Leg daarop de kalfswang en bedruip ruim met de fond.

Strooi wat wortelbolletjes om de peterseliewortelpuree en decoreer af met de abrikozen. Garneer af met wat bieslook.

