

Ossenhaas met knolselderijpuree

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Knolselderijpuree:	Knolselderijpuree
600 gr knolselderij 80 gr ui 2 dl room 2 dl melk 50 gr boter peper en zout	Schil de knolselderij en pel de ui en snijd in kleine stukken. Kook dit in de room en de melk gaar. Giet af en bewaar het vocht. Pureer de massa met de staafmixer of keukenmachine fijn en wrijf dit nog door een zeef indien nodig (verdun de puree, indien deze nog te stijf is, met wat opgevangen kookvocht). Voeg de boter toe en breng op smaak. Bewaar tot gebruik in de warmhoudkast.
Groenten 5 st kleine witlof (± 10 cm) boter 1 el honing 270 gr wortel 185 gr rode paprika:	Groenten Maak de witlof schoon en snijd ze in de lengte door. Bak ze kort in boter. Doe er als laatste de honing bij. Bewaar op de werkbank. Maak de wortel en paprika schoon. Snijd ze in kleine stukken. Kook ze gaar en pureer ze samen. Breng op smaak.
Saus 30 gr sjalot 2 st knoflookteentjes olijfolie 3 dl rode wijn 3 dl rode port 2 dl kalfsfond 3 dl wildfond 1 el mosterd 2 st laurierblaadjes peper en zout bruine roux	Saus Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper deze fijn. Fruit sjalot en knoflook aan en blus af met rode wijn. Voeg rode port, kalfsfond, wildfond, mosterd en laurierblaadjes toe en kook in tot de helft. Verwijder de laurierblaadjes, pureer en zeef de saus. Kook eventueel verder in en breng op smaak met peper en zout. Breng eventueel op dikte met een klein beetje bruine roux.
Pistachenoten 20 gr pistachenoten (geroosterd)	Pistachenoten Stamp de pistachenoten in de vijzel fijn en bewaar ze tot de presentatie.
Ossenhaas 800 gr ossenhaas arachideolie boter sous-vide stick vacuumeerzakken	Ossenhaas Ontvries de ossenhaas indien nodig. Doe de ossenhaas met een steek boter in een vacuümzak en gaar de ossenhaas 1 ½ uur sous-vide (45°C.).
Afwerking: zonnebloemolie peper en zout 250 gr bundelzwam	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Haal de ossenhaas uit de sous-vide en braad de ossenhaas op hoog vuur rondom aan in olie. Laat de ossenhaas in de pan in de oven 5 minuten rusten. Haal de ossenhaas uit de oven en doe deze in een schone theedoek en laat nog eens 5 minuten rusten. Trancheer het vlees in 10 stukken en breng op smaak met peper en zout. • Maak de bundelzwammen schoon en bak ze in wat olie. Breng op smaak. • Verwarm eventueel de witlof, paprikawortelpuree, knolselderijpuree en de saus.
Indekken:	Indekken Dek in met een warm, wit bord, met mes en vork.
Presentatie:	Presentatie: Zet een lik knolselderij op het bord. Plaats het vlees er tegenaan. Leg de pistachenoten half op het vlees. Plaats de witlof er tegenaan. Plaats boven de knolselderij de wortelpaprikapuree en leg de bundelzwammen onderaan het vlees. Schep de saus langs het vlees.

