

Runderfilet met kwetsensaus

Datum:	28-11-2005
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

Runderfilet met kwetsensaus:

- 750 gr. kwetsen
- 1 1/2 eetl. boter
- 90 gr. suiker
- 8 eetl. krachtige rode wijn(b.v. Spatburgunder)
- 1 1/2 eetl. rode wijnazijn
- 1 mespunt kaneel
- zout
- peper
- braadboter
- 6 schijven runderfilet a 150 gr

Aardappel met appel uit de oven:

- 1 1/2 kilo vastkokende aardappels
- 3 grote uien
- 75 gram boter
- 225 gram mager rookspek
- in blokjes gesneden
- 0,75 liter appelsap
- 1 1/2 kippenbouillontablet
- 1 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
- versgemalen peper
- 6 grote appels
- 225 gram ontbijtspek in plakjes

Gesmoorde honinggroente:

- 3 rode paprika's
- 4 eetl. olijfolie
- 6 struikjes witlof
- 1 1/2 dl. witte wijn of sinaasappelsap
- 1 1/2 theel. vloeibare honing
- zout

Bereidingswijze:

Runderfilet met kwetsensaus:

De kwetsen wassen, halveren en ontpitten.
Boter in de pan verhitten en de kwetsen daarin aanbakken. Suiker, rode wijn, azijn, kaneel, zout en peper door elkaar roeren en aan de kwetsen toevoegen en ze dan week/zacht koken. Pureren en door een zeef strijken. In een braadpan de braadboter verhitten en de runderfilets door regelmatig omdraaien in zijn geheel ca. 4 minuten rosé braden. De saus nogmaals verhitten en bij de runderfilets geven.

Aardappel met appel uit de oven:

Kook de geschilde aardappels halfgaar in water met zout en laat ze afkoelen. Snijd intussen de gehalveerde uien in smalle ringen. Verhit de helft van de boter in de koekenpan en laat het spek omscheppend uitbakken. Voeg de ui toe en laat omscheppend ongeveer drie minuten meebakken.

Schep het mengsel uit de pan. Breng het appelsap aan de kook, los er het bouillontablet in op en roer er de rozemarijn en peper door. Was de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd de appels in plakken van circa 1 centimeter dik. Snijd de afgekoelde aardappels eveneens in plakken van 1 centimeter dik. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vet een ovenschaal in met de resterende boter. Beleg de bodem met eenderde van de aardappelplakken. Verdeel daarover de helft van de appelschijven en het ui-spekmengsel. Ga verder met een laagje aardappel, een laagje appel, een laagje ui-spekmengsel en tot slotte een laagje aardappel. Giet er het appelsap mengsel over en dek af met de plakken ontbijtspek. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder na 15 minuten het aluminiumfolie en laat het spek knapperig bakken.

Gesmoorde honinggroente:
De paprika's met heet water afspoelen en droog wrijven.In acht stukken snijden, de pitjes en zaadlijsten verwijderen.Maak, in een braadpan, 2 eetlepels olijfolie heet en stoof daarin de stukken paprika, onder af en toe keren circa 3 minuten.Haal de paprika uit de pan, laat het uitlekken en zet het even terzijde.
Wrijf de witlofstruikjes schoon en halveer ze. Laat ze in de resterende olie kort stoven. Schenk er de wijn of sinaasappelsap en de honi
g bij en laat het witlof afgedekt, op de uitgeschakelde hittebron, 5 minuutjes staan.Schep er dan, voorzichtig de stukken paprika door en bestrooi de groente licht met wat zout.