



Kalfsoester en lever met mosterdfruit op kruidensalade

Datum: 17-11-2008
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardappelgratin:

- 1200 g vastkokende aardappelen
- 375 g uien
- 3 el olijfolie
- 1 klont boter
- 1,5 teentje knoflook
- 75 g geraspte kaas
- 200 ml crème fraîche
- 1,5 ei
- zout
- versgemalen peper

Vlees, mosterdfruit en kruidensalade:

- 8 kalfsoesters van circa 125 g p.st.
- 300 g kalfslever, in dobbelsteentjes
- 2 el olijfolie
- 2 gesnipperde sjalotten
- 50 g gedroogde pruimen zonder pit
- 50 g gedroogde appeltjes
- 2 dl witte wijn
- 2 el honing
- 2 el grove mosterd
- 2 el bloem
- 4 el boter
- 200 g gemengde kruiden zoals basilicum, platte peterselie, kervel, bieslook, alleen de blaadjes
- 4 el olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Aardappelgratin:

Kook de aardappels in ruim water met zout net gaar en laat ze afkoelen. Pel de schil er voorzichtig van af en snijd de aardappels in plakken van een 0,5 centimeter. Schil en snijd de uien in dunne ringen. Verwarm een eetlepel olie in een koekenpan en bak de uien glazig, bestrooi ze met wat zout en peper en laat staan tot verder gebruik.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smeer een ovenschaal in met de boter en wrijf er een doorgesneden knoflook teentje overheen. Leg de helft van de aardappelschijven in de schaal, bestrooi met zout en peper en verdeel hierop de helft van de uitingen. Vervolg met de rest van de aardappel en ui. Bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de crème fraîche los met het ei, zout en peper en giet dit mengsel over de aardappelschotel. Bak de aardappel schotel in de oven in circa 20 minuten gaar en bruin.

Vlees, mosterdfruit en kruidensalade:

Verwarm de olie en fruit het gesnipperde sjalotje op zacht vuur lichtbruin. Snijd al het gedroogde fruit in reepjes en doe ze in de pan bij het sjalotje. Voeg de wijn en honing toe en laat op laag vuur circa 10 minuten zachtjes koken. Schep het fruit over in een schone pot, dek af met plastic folie en laat het buiten de koelkast afkoelen. Zodra het is afgekoeld, in de koelkast bewaren. Neem het vlees een half uur voor tijd uit de koelkast en bestrooi het met zout en peper. Schud de leverblokjes om met een beetje zout en bloem. Verwarm de boter in de koekenpan en bak de oesters om en om in circa 3 minuten per kant rosé. Voeg na 2 minuten de blokjes lever toe en bak nog een minuut op hoog vuur mee. Vermeng ondertussen de kruiden met wat olijfolie, peper en zout en leg ze in bergjes op borden. Snijd de kalfsoester schuin in dikke plakken en rangschik de plakken met de leverblokjes op de kruiden. Serveer met een lepeltje mosterdfruit.