

Biefstuk met geitenkaas en een rode wijnsaus

Datum: 16-03-2009
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk:
- 8 biefstukken
- boter
- zout
- peper
- 8 plakjes zachte geitenkaas

Rode wijnsaus:
- 2 plakjes gerookt spek
- 0,5 l donkere kalfsfond
- 2 dl rode wijn
- 2 fijngehakte sjalotjes
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes tijm
- 75 g koud en in blokjes gesneden roomboter

Aardappelsoufflé met eekhoorntjesbrood:
- 750 g aardappelen
- 500 g vers eekhoorntjesbrood
- 450 ml melk
- 6 eieren
- boter
- 1 teentje knoflook
- peterselie
- versgeraspte parmigiano reggiano
- olijfolie
- zout

Haricots verts op oude wijze:
- 500 g haricots verts
- 6 kleine uien
- 60 g boter
- 1 eetl. poedersuiker
- zout
- peper
- 6 kleine worteltjes
- 150 g gerookt spek
- 4 eetl. slagroom

Bereidingswijze:

Biefstuk:
Laat de boter heet worden en bak de biefstukken in circa 4 minuten aan beiden zijden bruin (2 x 2 minuten) Bestrooi de biefstukken met zout en peper en laat ze 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Rode wijnsaus:
Snijd het gerookte spek in kleine blokjes en bak het uit in eigen vet. Blus het hete vet af met de kalfsfond en de rode wijn. Voeg de sjalotjes, laurierblaadje en tijm toe en kook de saus zachtjes in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef het vocht, breng weer aan de kook en voeg de in blokjes gesneden koude boter al roerende, in gedeelten toe, tot een mooie gebonden saus ontstaat. Proef af en breng op smaak.

Aardappelsoufflé met eekhoorntjesbrood:
Schil, kook en stamp de aardappelen en roer er de melk en een flinke klont boter en een snufje zout

door. Zet de puree op een matig vuur en klop er met een garde, één voor één, 6 eidooiers doorheen. Laat het mengsel vervolgens afkoelen. Maak het eekhoorntjesbrood schoon, bewaar er 8 plakjes van en snijdt de rest in blokjes. Bak de blokjes in een koekenpan in een scheutje olie, met een teentje ongepelde knoflook en fijngehakte peterselie. Roer 1 eetlepel gebakken paddenstoelen door de, inmiddels afgekoelde, puree en breng het mengsel op smaak met 2 eetlepels geraspte kaas.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel ze er heel voorzichtig door.
Beboter 8 eenpersoons soufflés chaaltjes, verdeel het resterende, gebakken eekhoorntjesbrood over de bodems en vul de schaaltjes voor driekwart met het aardappelmengsel.
Decoreer met de plakjes eekhoorntjesbrood. Zet de schaaltjes ongeveer 25 minuten in de oven op 200 graden, haal ze eruit en serveer direct.

Haricots verts op oude wijze:
Maak de haricots verts schoon en was ze. Haal de uiteinden er vanaf en snij ze in even lange stukken. Breng een pan met water aan de kook en kook hierin de haricots verts 12 à 15 minuten. Snij het spek in juliënne en sauteer het wat uit in 40 gram boter (sauteren is een kooktechniek die veel weg heeft van roerbakken, in weinig olie worden de ingrediënten onder hoge temperatuur verhit). Als ze mooi van kleur zijn haal ze er dan uit en bewaar de boter. Schil de wortels, snij in juliënne. Schil de uitjes en sauteer ze samen met de worteltjes in de boter van het spek. Strooi er de poedersuiker over, geef er een kopje warm water bij en laat koken totdat het water geheel is verdampt. Laat het caramelliseren en roer hier de uitjes en worteltjes goed door. Giet de bonen af. Doe ze in een pan, samen met de wortels en uien, de rest van de boter en de slagroom en geef er het spek bij. Voeg eventueel zout en peper toe en laat 3 minuten koken op hoog vuur.

Serveren:
Leg voor het serveren een plakje geitenkaas op de biefstukken en plaats dit tezamen even onder de grill. Serveer met de saus erover heen.