



Struisvogelbiefstuk met bruinbier en appelstroop

Datum: 10-01-2011
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Struisvogelbiefstuk:

- 7 struisvogel biefstukken
- peper
- zout
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 100 g gerookte spekblokjes
- mespuntje gehakte rozemarijn
- 2 dl gevogelte bouillon
- 1 flesje oud bruin
- 1 eetl. appelstroop
- scheut koksroom

Rode kool:

- Rode kool genoeg voor 8 personen
- 4 eetl. olie
- 500 g fijn gehakte rode ui
- 2 a 3teentjes knoflook uitgeperst
- 3 appels
- dl bouillon (kip of groenten)
- 0,75 dl rode wijn azijn
- 3 eetl. bruine suiker
- evt. laurierblad
- zout
- peper

Aardappelpuree:

- 2 kg kruimige aardappelen
- bouillon
- 400 ml melk
- 100 g boter
- 1 teentje knoflook
- Bieslook gehakt

Bereidingswijze:

Struisvogelbiefstuk:

Bak de spekblokjes met de gehakte sjalotten enkele minuten aan in een steelpan, blus af met de bouillon en het oudbruin bier. Voeg de appelstroop toe met de rozemarijn en laat de saus verder inkoken tot er 1/3 overblijft. Maak vlak voor het serveren de saus af met een scheut koksroom en op smaak brengen met peper en zout.

Peper en zout de biefstukjes en bak deze gedurende 5 a 8 minuten in de boter om en om, leg ze op een overschaal en zet ze 2 minuten in een oven op 225 graden.

Rode kool:

Appels schillen en zonder klokhuis fijn snipperen. Ui fijn snipperen, rode kool fijn snijden en knoflook uitpersen.

Fruit het uitje in de olie tot het glazig is. Roer de groenten, knoflook en appels er door. En laten het 5 minuten koken, of tot dat de kool "slap" wordt. Ondertussen goed blijven roeren. Doe de bouillon, azijn, suiker en evt. laurierblad erbij.

Doe een deksel erop en laat het 30 minuten sudderen of totdat de kool zacht is en het vocht verdampt. Haal het laurierblad eruit en maak het op smaak of met zout en peper.

Aardappelpuree:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in bouillon, als ze goed gaar zijn afschudden en wachten tot verder gebruik, intussen 1 teentje knoflook pellen en aanfruiten.

Pureer de aardappelen met stamper of mixer voeg de melk en boter toe en mix het geheel met knoflook en de bieslook, evt. nog op smaak brengen, en natuurlijk warm serveren.