Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus

Datum: 21-10-2002
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 rundvleesbouillontabletten
- 400 gr. Cantharellen
- 4 sjalotjes
- 300 gr. Roomboter
- kerriepoeder
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 2 bekertjes creme Fraiche(250 ml)
- 2 dl
- vleesfond(pot a 380 ml.)
- 4 stuks knolselderij
- 8 kalfsoesters
- 2 eetlepel olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

In pan 1.5 dl water met bouillontebletten aan de kook brengen. Cantharellen voorzichtig schoonvegen, uiteinden van steeltjes snijden, rest bewaren voor saus. Cantharellen in stukjes snijden, sjalotjes pellen en fijnsnipperen. In koekenpan 50 gram boter verhitten en hierin helft van sjalotjes en cantharelrestjes in aanfruiten, mespunt kerriepoeder meebakken, afblussen met witte wijn. Creme Fraiche erdoor roeren, vleesfond en 5 dl. Bouillon toevoegen. Saus in ca. 20 minuten tot de juiste dikte laten inkoken en door fijne zeef in andere steelpan schenken.

Intussen knolselderij schillen, 2 knollen in grove gelijkmatige stukken snijden, andere knollen in plakken snijden en vervolgend in dunne repen. Stukken knol in pan met weinig water met in ca. 15 minuten bietgaar koken. Afgieten en in zeef laten uitlekken. Op dezelfde manier de dunne repen knol bietgaar koken.

Kalfsoester in plakjes van ½ cm dikte snijden, intussen de knol stukken met 200 gr. Boter in blender gladpureren, op smaak brengen met zout en peper. In pan 50 gram boter smelten, knol reepjes hierin zachtjes gaar stoven, knolpuree en cantharelsaus al roerend opnieuwe verwarmenn(apart). Rest van de bouillon in pan schenken en stevig op smaake brengen met zout en peper, pan op laag vuur zetten. Plakjes kalfsvlees in lauwe bouillon laten glijden en in ca 4 minuten gaar pocheren, uit de bouillon nemen en warm houden.

In andere pan olie verhitten en cantharellen op hoog vuur 1 m-2 minuten roerbakken, tevens de sjalotjes erbij en cantharellen bestrooien met zout en peper.

Knolpuree op borden scheppen en de plakjes kalfsoester erover verdelen dit geldt ook voor de reepjes knolselderij, cantharellensaus met staafmixer opkloppen en over kalfsvlees schenken.