

Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus

Datum: 26-09-2011
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees en zuurkool:
- 2 kg speenvarkencarré (er moeten 16 koteletjes uit gesneden worden)
- 1000 g zuurkool
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagel
- 15 g roomboter
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 1 dl witte wijn
- 1 dl koksroom
- peper
- zout

Topinamboercrème:
- 500 g topinamboer(aardpeer)
- scheutje koksroom
- peper
- zout
- beetje citroensap

Kaneeljus:
- 5 dl kalfsfond
- 2 kaneelpijpjes
- 0,5 dl kaneellikeur
- 1 sjalotje, gesnipperd
- roomboter om te monteren of eventueel allesbinder
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Vlees:
Vlees goed droogdeppen en kruiden met peper en zout. Schroei het vlees mooi dicht in een pan en laat het mooi bruin worden. Bak het vlees af in de Rational met een kerntemperatuur van 65 graden. Voor uitserveren de ribben trancheren.

Zuurkool:
Doe de zuurkool in een pan. Voeg de rest toe behalve de room. Laat langzaam garen op de doorkookplaat. Giet het vocht af en voeg de room toe met peper en zout en kook nog even door.

Topinamboercrème:
Schil de topinamboer en kook in water met zout en een beetje citroensap. Pureer en maak smeuïg met een scheutje koksroom en breng op smaak met peper en zout.

Kaneeljus:
Het sjalotje aanfruiten in wat boter en afblussen met de kaneellikeur. Beetje laten inkoken en dan de kalfsfond en de kaneelpijpjes toevoegen. De kaneelpijpjes er zo laat mogelijk uithalen. Tot ongeveer de helft laten inkoken en op het laatste moment monteren met boter of eventueel allesbinder

gebruiken.

Presentatie:
Leg op ieder voorverwarmd bord aan de zijkant een speenvarkenkotelet. Leg in het midden een bergje zuurkool. Werk af met de kaneeljus en topinamboercrème.