

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

Datum: 17-12-2012
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees:
- 1400 g kalfsoester (aan een stuk)

Groenten:
- 150 g haricots verts
- 150 g doperwten
- 150 g bospeentjes
- 150 g groene asperges
- 100 g cantharellen

Aardappelkroketjes:
- 1 kg bintjes
- 2 eidooiers
- 100 g boter
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 150 g bloem
- eiwit
- paneermeel

Saus:
- 5 dl kalfsfond
- 2,5 dl rode port
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 25 g truffeltapenade
- 1 eetl. mosterd
- peper
- zout
- allesbinder

Bereidingswijze:

Aardappelkroketjes:
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af, pureer ze en voeg 2 eidooiers en boter toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Vul een spuitzak met puree en spuit er 28 rolletjes van ter grootte van een kroket. Plaats in de koelkast en laat op stijven.
Vul een schaal met bloem, een schaal met los geklopt eiwit en een schaal met paneermeel. Wentel de aardappelrolletjes eerst door de bloem, daarna door het los geklopt eiwit en vervolgens door de paneermeel. Herhaal dit nogmaals met het losgeklopte eiwit en paneermeel. Frituur voor uitserveren bij 180 graden.

Saus:
Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn. Fruit de sjalotten kort in de boter en voeg de knoflook toe. Blus af met de port, voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de helft. Zeef het mengsel en voeg daarna de mosterd en de truffeltapenade naar smaak toe. Bind eventueel met allesbinder.

Groenten:
Kook de groenten apart beetgaar en spoel af met koud water. Snijd ze in gelijke stukken. Bak vlak voor uitserveren de schoongemaakte cantharellen in de boter en meng met de gemengde groenten. Breng op smaak met peper en zout.

Vlees:
Verwarm een hete luchtoven tot 150 graden. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak rondom

bruin. Breng het vlees over op een bakmatje op een bakplaat en laat het vlees op een kerntemperatuur van 55 graden komen. Laat het vlees afgedekt 10 minuten rusten voor uitserveren. Voeg het vrijgekomen vleessap aan de saus toe.

Presentatie:
Leg het vlees in plakken op het bord. Garneer met de groenten, aardappelkroketjes en de saus.