

Getrancheerde biefstuk met aardappelpuree en zoete zuurkool

Datum: 31-03-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:
- 3 teentjes knoflook
- 800 g kruimige aardappels
- 50 ml melk
- 750 g zuurkool
- 2 handperen
- 100 g dadels zonder pit
- 20 g boter
- 75 g cashewnoten
- 2 eetl. bruine suiker

Rode wijnsaus:
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- 1 el bloem
- 300 ml rode wijn
- 200 ml kalfsfond

Biefstukken:
- 8 st. ossenhaas (ca. 1 kg)

Bereidingswijze:

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:
Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Pel de knoflook. Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels met de knoflook in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels en de knoflook met een pureestamper. Verwarm de melk en maak de puree smeuïg met de melk. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Giet de zuurkool af. Schil en snijd de peren in blokjes. Snijd de dadels in reepjes. Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak de peren, dadels en de cashewnoten circa 2 minuten. Voeg de bruine suiker toe en laat in circa 4 minuten karamelliseren. Voeg de zuurkool toe en verwarm het geheel circa 5 minuten met deksel op de pan.

Rode wijnsaus:
Snipper de ui en knoflook, verhit de boter in een pan en fruit ui en knoflook glazig, voeg de bloem toe. Gaar het geheel en voeg de rode wijn en kalfsfond toe, eventueel verder op smaak brengen met peper en zout, (let op) saus moet ook inkoken dus voorzichtig met peper en zout

Biefstukken:
Peper en zout, en bak de biefstukken medium om en om. Trancheer de biefstuk en in plakjes serveren op bord.