

Ribeye met waterkerspuree

Datum: 13-04-2015
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 kg ribeye
- 10 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 1 kg paddenstoelen
- 4 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 5 theel. peterselie (fijngesneden)
- zwarte peper
- zout
- 80 g waterkers / tuinkers
- 300 g spinazie
- 1 a 2 dl slagroom
- 800 g middelgrote aardappelen
- olie (om in te frituren)

Bereidingswijze:

Maak eerst de puree. Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en blancheer de waterkers hierin 5 minuten. Voeg de spinazie toe en laat alles nog ongeveer 1 minuut slinken. Laat de groenten en een vergiet uitlekken en druk er met de achterkant van een lepel zoveel vocht uit. Pureer de waterkers en spinazie met een staafmixer. Giet de er ruim 1 dl slagroom bij en door blijven mixen tot een zijdezachte puree.

Wrijf het vlees rondom in met olie en bak het aan alle kanten ongeveer 2 minuten aan. Voeg ook wat boter toe. Bestrooi met peper en zout, leg in een ingevette ovenschaal. Zet in de oven op 170 graden. Tot een kerntemperatuur van 58 graden. Als het vlees op temperatuur is, haal uit de oven en laat onder aluminium folie rusten. Bak de paddenstoelen met de knoflook. Strooi er zout, peper en peterselie over.

Snij de aardappelen in 1,5 cm dikke staafjes met een lengte van ongeveer 5 cm. Spoel ze niet af, spreid ze uit op een doek, bestrooi ze met zout en laat ze in 5 minuten iets van hun vocht verliezen. Dep ze droog. Verhit in een pan de olie tot 180 graden. Laat de aardappelstaafjes, liefst met een frituurmandje, in de olie glijden en frituur ze in ongeveer 3 minuten tot ze halfgaar maar niet bruin zijn. Haal ze uit de olie en verhit deze, kort voor uitserveren, opnieuw tot 180 graden en frituur ze goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

Uitserveren:
Verwarm de waterkerspuree. Snij het vlees in plakken. Leg op voorverwarmde borden. Vorm met lepels quenelles van de puree. Serveer met de aardappelstaafjes