Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes

Datum: 24-03-2003
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kalfsoester met paddestoelen:
- 8 kalfsoesters a 125 gram
- 200 gram roompate
- 3 eetlepels cognac
- 175 gram boter
- 2 teentjes knoflook
- 16 sneetjes wit casinobrood
- 4 sjalotjes
- 150 gram katenspek (dikker gesneden)
- 400 gram oesterzwammen
- 650 gram champignons
- 8 takjes peterselie
- zout
- peper
- mestpuntje kerriepoeder

Aardappelrozetjes:
- 1,5 kg aardappelen
- 6 eierdooiers
- 75 gram boter
- 1,5 dl room
- peper
- zout
- nootmuskaat

Sugar snaps:
- 500 gram sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje)
- boter
- peper
- zout

Wortelbolletjes:
- 750 gram winterpeen
- tijm
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Kalfsoester met paddestoelen:

Roer de paté los met cognac en laat rusten. ± 70 gram boter zacht laten worden in een kom en mengen met de uitgeperste knoflook. Oven voorverwarmen op grillstand. Uit elk sneetje brood met een vormpje of glas van ca.7 cm rondje steken beide zijde besmeren met de knoflookboter en in ± 4 minuten lichtbruin grillen. Op rooster laten afkoelen.
Sjalotjes pellen en snipperen. Katenspek in dunne reepjes snijden.
Paddestoelen schoonvegen en in plakjes snijden. In pan ± 65 gram boter verhitten en sjalotjes en katenspek toevoegen en al omscheppende ca.3 minuten fruiten.
Paddestoelplakjes ca.10 minuten meebakken tot ze lichtgekleurd zijn.
Kalfsoesters droogdeppen en in 2 mooie stukjes snijden. Boter verhitten in koekenpan en de oesters op hoogvuur aan weerszijden dichtschroeien en in ca. 4 minuten rosé bakken. Licht bestrooien met zout en peper.
Borden voorverwarmen. Op elk bord 2 broodrondjes leggen besmeerd zijn met de pate. De kalfsoesters op de patebroodrondjes leggen. Paddestoelmengsel verwarmen en op smaak brengen

met kruiden en naast de kalfsoesters scheppen. Bestrooien met peterselie.

Aardappelrozetjes:
Aardappels schillen en in vieren delen. Gaarkoken in water met zout.
Afgieten en goed droogstomen. Pureren met pureeknijper. Eierdooiers door warme puree.
Gesmolten boter beetje bij beetje erbij en wat room tot een goed spuitbare massa is verkregen. Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout. In een spuitzak doen met kartelspuitje.
Op bakpapier (of bakplaat inboteren) niet te brede aardappelrozetjes spuiten van 2 rondjes hoog.
Vlak voor serveren even laten kleuren in de oven (200 graden)

Sugar snaps:
Sugar snaps wassen en beetgaar koken in water met wat zout.
Koud spoelen om groene kleur te behouden.
Vlak voor het uitserveren nog even doorwarmen in kokend water, vervolgens in wat gesmolten boter gaarstoven.

Wortelbolletjes:
Wortels schillen. Met klein parisienneboortje (5 mm) bolletjes uitsteken.
Circa 20 per persoon. Bolletjes kort blancheren in kokend water met zout. Boter smelten, mespunt tijm toevoegen en de bolletjes evengaarsmoren. Op smaak brengen met peper en zout