



Tournedos met koffiecrunch en aardappel knoflook crème

Datum: 13-02-2017
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetl. olijfolie
- 8 eetl. hazelnoten
- 4 eetl. koffiebonen
- 8 tournedos á 125 gr. per stuk
- 2 eetl. roomboter
- 1500 g kruimige aardappels
- 20 teentjes knoflook
- 2 laurierbladjes
- 2 takjes rozemarijn
- 300 ml olijfolie extra vierge
- 700 g spinazie
- 4 eetl. aceto balsamico

Bereidingswijze:

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en rooster de hazelnoten ze goudbruin zijn. Vijzel de hazelnoten samen met de koffiebonen tot crunch. Bewaar in een goed afgesloten bakje (niet al te lang van te voren bereiden, om te voorkomen dat de aroma's vervliegen).

Schil de aardappels, snijd ze in gelijkmatige stukken bewaar ze in koud water. Pel de knoflook en halveer de teentjes over de lengte. Bewaar ze voor later.

Kook de aardappels samen met de knoflook, laurier, rozemarijn in water met een beetje zout water. Giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Haal de rozemarijn en laurier uit de aardappels. Pureer de aardappels met de handmixer op de lage stand en voeg elke keer een scheutje kookvocht toe tot het een zachte puree is. Schenk er olijfolie bij tot de puree zalfachtig van structuur is en de consistentie heeft van een dikke saus.

Haal het vlees 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Mocht het vlees iets vochtig zijn, dep het dan droog met keukenpapier. Verhit roomboter en olijfolie in een bakpan en laat de boter uitbruisen tot het goudbruin is. Bestrooi intussen de tournedos met zeezout en peper. Bak de tournedos op hoog vuur om en om in 3-4 minuten bruin. Laat de tournedos, afhankelijk van de dikte van het vlees. Nog circa 2 minuten in de pan liggen tot het vlees rosé is. Verpak het vlees daarna los in aluminiumfolie zodat het kan rusten. Verhit een scheut neutrale olijfolie in een wok en roerbak de spinazie op hoog vuur tot het geslonken is. Blus af met aceto balsamico. Breng op smaak met een beetje zeezout. Laat indien nodig uitlekken op een zeef. Leg de spinazie in het midden van borden. Leg de tournedos op de spinazie. Bedek de tournedos met de koffie-notencrunch. Schep een ruime lepel aardappel-knoflook crème op bord en trek met de onderkant van de lepel uit.