



Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa

Datum: 10-02-2020
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kruidige rosbief:

- 1,5 kg rosbief aan stuk à 750 g
- 3 eetl. Dijon mosterd
- 1,5 eetl. kaneelpoeder
- 9 laurierblaadjes
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. roomboter
- 1,5 stokje zoethout

Aardappel-knoflookmousseline:

- 2,25 kg kruimige aardappels
- 300 ml extra vierge olijfolie
- 150 ml volle melk
- 6 teentjes knoflook

Olijvensalsa:

- 150 g groene olijven zonder pit
- 75 g Taggiasche olijven
- 1,5 eetl. kappertjes
- 12 stuks cornichons
- 9 eetl. olijfolie extra vierge

Roodlof:

- 300 ml rode port
- 3 eetl. rietsuiker
- 6 stronkjes roodlof
- 1,5 scheutje olijfolie

Bereidingswijze:

Rosbief:

Bereid de rosbief 's middags alvast voor. Haal het vlees 20 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Wrijf de rosbief in met mosterd, masseer het goed in het vlees anders bakt het los bij het aanbraden. Bestrooi rondom met de kaneelpoeder, een beetje zout en versgemalen zwarte peper en druk goed aan.

Maak de rosbief 's avonds (of wanneer je hem wilt serveren) af. Verwarm de oven voor op 150 graden.

Verhit de olie met de boter in een braadpan en laat de boter uit bruisen. Braad het vlees op hoog vuur rondom bruin.

Kneus de zoethout met een pan en scheur de blaadjes laurier in kleine stukjes. Leg het vlees in een ovenschaal en voeg de laurier en het zoethout toe aan de pan met braadvocht. Bak kort mee en schenk over het vlees. Laat het vlees in de oven circa 45 minuten garen tot het rosé is. Laat de rosbief verpakt in aluminiumfolie minstens 5 minuten 'rusten' alvorens aan te snijden.

Aardappel-knoflookmousseline:

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Pel de knoflook. Kook de aardappels met knoflook gaar in water met een beetje zeezout. Giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Stoom ze droog. Schep de aardappels in een passe-vite en draai ze tot puree. Breng de melk aan de kook. Voeg al roerende toe aan de gepureerde aardappel. Schenk er de olijfolie bij tot een smeuijge puree ontstaat en breng op smaak met een beetje peper. Gebruik eventueel wat kookvocht mocht de puree te dik zijn. De mousseline kun je ook 's middags met de voorbereidingen alvast maken. Dek het in dat geval af en zet in de koelkast.

Olijvensalsa:

Halveer de zwarte olijven en snijd de groene olijven in partjes. Snijd de cornichons in schuine plakjes en meng ze met de olijven, kappertjes en olijfolie. Ook deze is goed voor te bereiden.

Portsiroop:

Kook in een brede platte pan de rode port met de rietsuiker circa 6 minuten tot het licht stroperig is. Eveneens van te voren te maken.

Roodlof:

Halveer de stronkjes roodlof over de lengte. Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Bak de stronkjes op de gesneden kant tot ze lichtbruin zijn. Voeg de portsiroop toe en 'karamelliseer' de roodlof 1 minuut op middelhoog vuur.

Serveren:

Maak de aardappel-knoflookmousseline warm in een pannetje als je 'm hebt voorbereid. Leg een half stronkje roodlof in het midden van het bord. Snijd de rosbeef in plakken en verdeel plakjes over de roodlof. Leg een half stronkje roodlof op het vlees en leg er een quenelle aardappel-knoflookmousseline bij. Lepel de olijvensalsa erover.