

08/01/2019



## **Hoofdgerecht: Kalfslende/crème van ui/rösti met gerookte eendenborst/ kalfsjus Rodenbach Vintage**

In dit hoofdgerecht spelen de smaken van ui en Rodenbach Vintage de hoofdrol, het bier in de saus zorgt voor het beetje panache die de crème van ui kan gebruiken die eerder wat zachter van smaak is. Het wordt gecombineerd met kalfslende die van nature ook eerder wat minder uitgesproken is van smaak. Die combinatie van uitersten tillen het gerecht naar een hoger niveau.

Ingrediënten 4p: • 2 mooie stukken kalfslende • 6 uien • 20g boter • Xeresazijn • 8 grote aardappelen • 2 eierdooiers • Gerookte eendenborst • 1/2l kalfsjus • 15cl rode wijn • tuinbonen • Rodenbach Vintage

Bereiding:

Crème van ui

- Pel de uien, snij ze in helft en snij verder in fijne ringen.
- Stoof de uien in 20g boter heel traag op een zéér laag vuur tot ze werkelijk boterzacht zijn.
- Mix de uien heel goed tot je een gladde crème bekomt, voeg een klein scheutje Xeresazijn toe, kruid met peper en zout.

Aardappelrösti met gerookte eendenborst

- Gebruik voor de aardappelrösti een mandoline of keukenrobot voorzien van een mes om julienne van aardappel te bekomen.
- Schil en was de aardappelen, doe ze in een keukenrobot, zorg dat je een fijne julienne hebt.
- Verwijder het vet van de eendenborst en snij in fijne brunoise, vermeng met de aardappelen, dooiers en peper en zout. Zorg ervoor dat de aardappelen goed zijn uitgelekt, die kunnen namelijk veel water verliezen na een beetje te staan.
- Bak vervolgens het aardappelmengsel in een ring in een pan, druk goed aan en draai tot ze mooi gebakken zijn, doe dit tot de aardappelen op zijn.
- Pel de tuinbonen.

Kalfsjus Rodenbach Vintage

- Kleur de kalfslende langs beide zijden en blus de pan met de kalfsfond zodat alle braadsappen mooi los komen, doe daarna in een sauteuse of steelpan met rode wijn.
- laat voor de helft inkoken en werk af met een scheut Rodenbach vintage, klontje boter en kruid met peper en zout.

Afwerking en dressereren: • Stoof de tuinboontjes eventueel met een gesnipperd sjalotje in boter, kruid met peper en zout. • Snij het vlees in een 3 à 4-tal stukken, leg op een bord 3 à 4 kleine quenelles crème van ui. • Leg daartegen de stukken vlees (mooi rosé gebakken) • Dresseer de saus tussen het vlees en de crème, werk eventueel af met Oost Indische kers.



## Nagerecht: Brie de meaux met vijgen/peer in Cornet/ gezouten karamel

In dit gerecht gaan we voor kaas, een witschimmel met een zachte, licht romige smaak. De kaas is niet meteen uitgesproken. We combineren dit met gemarineerde peer, in de marinade gebruiken we onder andere vanille, die we eveneens terug vinden in het bier. Daarbij serveren we nog gekarameliseerde vijgen en gezouten karamel.

Ingrediënten 4p: • Stuk brie de meaux kaas voor 4p op kamertemperatuur • vijgen • Boter • Basterdsuiker

Fruitm Marinade • 4 peren (doyenne of conference) • 1l water • 300g suiker • 25cl Cornet • witte wijn • 1 vanillestok • citroen • kaneelstokje • 1 steranijs • 3 kruidnagels

Gezouten karamel • 60g water • 150g suiker • 250g room • 65g boter • 295g witte chocolade • 4,5g zout

Citroenzeste • 1 citroen • suikerwater 50/50

Bereiding:

- Snij de vijgen in 2, laat wat boter smelten in een pan, leg de vijgen erin en voeg de suiker toe.
- Laat rustig karamelliseren, zet aan de kant.

Fruitm Marinade • Alles samen in één pot doen, aan de kook brengen, laat ± 20min zachtjes koken.  
• Peren in helften toevoegen en zachtjes laten koken tot gaar.

Gezouten karamel • Water en suiker rustig laten karamelliseren, wanneer het de gewenste kleur heeft, voeg de room in 2 X toe • Giet de karamel over de witte gesmolten chocolade, goed roeren en zout toevoegen. • Laat afkoelen tot 40°C, voeg de boter in klontjes toe, vermeng goed en laat afkoelen in de koelkast.

Citroenzeste • Schil van de citroen snijden en in julienne snijden, 3 X blancheren. • Konfijten in suikerwater gedurende ± 1u, laat staan in het vocht.

Afwerking en dresseren:

- Snij per persoon 3 stukken brie de meaux, schik op een plat bord, leg ook een 3-tal gekarameliseerde vijgen op het bord. • Met behulp van 2 koffielepels leg je 3 à 4 toefjes gezouten karamel tegen de vijgen. • Werk af met wat zeste van de gekonfijte citroen

