

MENU APRIL



Kalfswang met tutti-frutti & pommes duchesse

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Tutti-frutti 200 g tutti-frutti zonder zwarte pruimen aardappelzetmeel 200 g zwarte pruimen 2,5 dl kalfsfond</p>	<p>Tutti-frutti Kook ruim water in een pan en breng de kalfsfond in een andere pan aan de kook. Leg de tutti-frutti (zonder zwarte pruimen) in het water (wellen van de tutti-frutti) en plaats de pan voor 1½ uur in de warmhoudkast. Grote delen gedroogd fruit (peren) kunnen eventueel worden gehalveerd. Leg de zwarte pruimen in de opgewarmde kalfsfond (wellen van de pruimen) en plaats de pan voor 1½ uur in de warmhoudkast. Haal de tutti-frutti uit de pan en plaats dit terug in de warmhoudkast. Kook het vocht van de tutti-frutti in en bind dit wanneer nodig met aardappelzetmeel. Houd ook dit warm in de warmhoudkast. Haal de pruimen uit de kalfsfond. <i>De kalfsfond kan worden toegevoegd aan het kookvocht van het vlees voordat deze wordt gereduceerd.</i> Zet 2/3 (minimaal 24 stuks) van de pruimen terug in de warmhoudkast. 1/3 deel wordt gebruikt in de saus (<i>eindbewerking</i>). Deze pruimen halveren.</p>
<p>Kalfswang 1,2 kg kalfswang Zonnebloemolie 12 st sjalotten 30 g tijmtakjes 4 blaadjes laurier 20 kruidnagels 10 jeneverbessen geplet 30 g rode balsamico 10 dl kalfsfond 5 dl water</p>	<p>Kalfswang Braad de kalfswang aan in olie, voeg de grofgesneden sjalotjes en kruiden toe en blus af met balsamico, kalfsfond en het water (zorg dat het vlees onder het vocht staat). Laat dit 1½ uur zachtjes stoven met deksel op de pan. Neem het vlees uit de pan bewaar tot gebruik in de warmhoudkast. Zeef het kookvocht en reduceer dit tot 1/3. Zet deze vervolgens apart.</p>
<p>Pommes duchesse 600 g knolselderij 500 g aardappels (kruimig) 50 g hazelnoten 25 g pijnboompitten 2 el boter 0,5 dl room peper (naar</p>	<p>Pommes duchesse Schil de knolselderij en de aardappel. Snijd deze in blokjes, kook gaar en giet af. Leg de hazelnoten 8 minuten en de pijnboompitten 5 minuten in een oven van 180°C. Schud tussendoor een keer om. Hak alles daarna fijn met een staafmixer. Haal de knolselderij en de aardappel door de pureeknijper. Meng dan de noten, boter en room (naar behoefte) erdoorheen. Breng op smaak met peper. Doe de puree in een spuitzak met kartel spuitmond en spuit (minimaal) 36 toefjes puree met een diameter van ongeveer 4 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in ongeveer 15 minuten op 190 graden in de oven.</p>

MENU APRIL

Eindbewerking

peterselie
aardappelzetmeel

Eindbewerking en presentatie

Verwarm het gereduceerde kookvocht van het vlees.
Doe nu de 1/3 van de zwarte pruimen er bij, pureer vervolgens de saus en laat de saus heel rustig wat inkoken tot de juiste dikte.

Warm het kookvocht van de tuttifrutti op.

Hak wat peterselie fijn.

Verwijder de harde vette delen van het vlees en trancheer het vlees in dunne plakjes (bij voorkeur 36 plakjes).

Leg het vlees trapsgewijs iets uit het midden van het bord.

De tuttifrutti mag daarna tegen het vlees aan worden gelegd. Leg aan de buitenzijde van de tuttifrutti de pruimen.

Drapeer het ingekookte kookvocht over de tuttifrutti.

Drapeer de saus over het vlees.

Leg drie pommes tegenover het vlees naast de tuttifrutti.

Strooi als laatste de peterselie over het bord.

