

Plat

Kalfswangen en zwezeriken met pastinaak en Madeira

Foto



Wie - Wanneer

Thierry en Yves – 19 maart 2018

Nodig

Wangen

- 1 wang per persoon
- 100 gr suiker
- Witte peper
- 2 tenen look
- 3 sjalotten
- 3 wortelen
- 1 prei
- 1 liter Madeira en rode wijn gemengd
- 1 liter kalfsfond

Zwezerik

- 40 gr zwezerik van het hart per persoon
- Bloem
- Boter
- Pezo

Puree van pastinaak

- Boter
- 2 sjalot
- 2 aardappelen
- 2 pastinaak
- 40 cl room
- Kruidentuil (laurier, tijm) in theebol
- Eventueel gehakte hazelnoot

Worteltjes

- Bussel
- Boter
- Suiker
- Pezo

Chips van pastinaak

- 1 pastinaak
- Frituurvet
- Fleur de sel

Pommes pailles

- aardappelen
- frituur
- fleur de sel

Bereiding

1

Bak de opgekuiste wangen aan in een stoofpot.

Neem ze uit de pot.

Stoof even de look, de sjalot, de wortelen, de prei, doe er peper en suiker op.

Voeg daarna het vlees toe.

Zet onder met Madeira en rode wijn en kalfsfond.

Laat minstens twee uur sudderen.

Neem het vlees uit de pot en houd warm.

2

Zeef de saus en laat inkoken. Breng op smaak.

3

Stoof de lichtgekookte worteltjes en glaceer ze.

4

Bak de zwezeriken krokant na ze gebloemd te hebben.

Vergeet niet ze goed te kruiden.

5

Bereid de puree van pastinaak. Doe boter in de pan en stoof de sjalot. Kook de aardappelen en de in blokjes gesneden pastinaak met een kruidentuil.. Pureer.. Hou warm in de bain marie. Indien men lijntjes wil trekken een deel nog verdunnen om te kunnen fijn spuiten.

6

Schil de aardappelen en snij ze in flinterdunne frietjes, liefst met een mandoline ongeveer 2X2 mm. Bak deze met niet te veel tegelijker tijd maximum 1à 2 minuten op 170 graden. Bestrooi met fleur de sel.

7

Was de ongeschilde pastinaak grondig en schil er fijne schijfjes af over de ganse lengte met de dunschiller. Bak ze voor de chips enkele seconden in de frituur best op 150 graden. Bestrooi met fleur de sel.

Presentatie

Leg de wangen aan de zijde van het bord (op drie uur). Leg er een krokante zwezerik op. Leg er een worteltje schuin tegen omhoog.

Spuit de puree aan de andere zijde, eventueel verlengd met lijntjes pastinaak (op 9 uur).

Leg de frietjes (op twaalf uur)

Giet de saus (op zes uur)

Leg een pastinaak chips over alles heen van de puree naar de wangen.