

Plat

Everzwijnragout met Appel/Veenbessen en Pastinaak puree

Foto



Wie – Wanneer

Gilbert en Leo – 15 11 2021

1 Vlees marineren

Ingrediënten:

- 3kg everzwijnstoofvlees (in stukjes)
- 3 uien (gepeld en in grove stukken)
- 3 wortelen (in plakjes)
- 4 knoflook teentjes (gepeld en geplet)
- 20 jeneverbessen
- 6 kruidnagels
- 6 laurier blaadjes
- 3 takjes tijm
- 1.5L rode wijn
- 3 lepels olijfolie

Bereiding

Vermeng al de ingrediënten voor de marinade: de ui, wortel, knoflook, jeneverbessen, kruidnagels, laurier, tijm, rode wijn en olijfolie.

Doe er het vlees bij en zorg dat het vlees volledig onder de marinade staat.

Zet afgedekt in de koelkast en laat een nacht marineren.

2 Vlees bakken en stoven

Ingrediënten

- 6 sjalotten
- boter en olie
- bloem
- peper en zout
- cognac
- rode porto
- 6dl wildfond
- runderbouillon
- 3bakjes kastanje champignons (in grote stukken gesneden)
- honing (volgens smaak)
- 30gr chocolade (Cote d'Or melk)

Bereiding

Pel en snipper de sjalot.

Dep het gemarineerde vlees goed droog.

Zeef de marinade.

Braad de stukjes vlees snel rondom aan in boter met olie.

Doe er de sjalot snippers bij.

Roerbak 1 minuut.

Strooi er de bloem bij en schep goed om.

Kruid met peper en zout.

Schenk er de cognac bij en laat op een vrij hoog vuur de alcohol verdampen.

Blus met de wildfond en voeg er zo veel gezeefde marinade aan toe tot het vlees net onderstaat.

Doe er de kastanje champignons bij.

Doe er een stukje donkere chocolade bij

Roer de rode porto en eventueel wat honing door de saus Dek af en laat anderhalf uur stoven.

Kruid eventueel met nog wat runderbouillon bij (volgens smaak).

Serveer goed heet.

3 Gevulde Appel met Veenbessen

Ingrediënten

- 8 appelen
- boter
- veenbessen gelei

Bereiding

Appelen wassen en afdrogen.

Snij de appelen midden door.

Appel uithollen door het klokkenhuis te verwijderen zodat er een klein kuiltje gevormd is.

Zorg dat er nog voldoende vruchtvlees in de appel aanwezig blijft.

Ovenschotel insmeren met boter.

Oven voorverwarmen op 180C.

Randen van de appelen insmeren met boter om te verhinderen dat de schil in de oven zou barsten.

Vul de kuiltjes van de appelen op met de veenbessen gelei.

Zet de schotel 15 min in de oven om te garen.

4 Pastinaakpuree

Ingrediënten

- 1.5kg kruimige aardappelen
- 1.5kg pastinaken
- 2 teentjes knoflook
- 5 tijmtakjes
- melk
- boter
- room

Bereiding

Schil de aardappelen en de pastinaken en snijd ze in gelijke stukjes.

Pel en snijd de knoflook in plakjes.

Kook de aardappelen met de pastinaak en de knoflook in 15 tot 20 minuten in licht gezouten water gaar.

Pluk intussen de tijmblaadjes van de steeltjes.

Verwarm de melk met de tijm.

Giet de aardappelen en de pastinaken af.

Stamp ze fijn of knijp ze eventueel door een pureeknijper.

Roer de melk met de tijm, de boter en wat room erdoor en breng de puree op smaak met nootmuskaat en peper.