

Plat

Gerookt varkenshaasje met pommes dauphines en romige cognacsaus

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 10 september 2018

Nodig en bereiding

Varkenshaasjes pekelen

Ingrediënten

- 1/2L heet water
- 3 eetlepels colorozout
- 1 eetlepel zwarte peperkorrels
- 1 eetlepel kruidnagels
- 1 eetlepel geplette jeneverbessen
- 5 blaadjes laurier
- 1,5L ijskoud water

Bereiding

Breng 0.5 liter water aan de kook in een roestvrij stalen pan.

Los het Colorozout hier al roerende in op.

Voeg de zwarte peper korrels, kruidnagel en laurier toe.

Laat rustig afkoelen zodat de smaak van de specerijen maximaal in de pekel kan trekken.

Giet de afgekoelde pekel in de pan of plastic bak waarin je het vlees gaat pekelen, en voeg 1.5 liter (ijs)koud water toe.

Leg de varkenshaasjes in de pekel voor minstens 8 uur

Roken

Rookpot Demeyere voorbereiden.

Gelieve eerst de pan voor te verwarmen op een hoge instelling.

Na enkele minuten, neem een vork en laat een paar druppeltjes water vallen in de pan.

Wanneer de druppeltjes neervallen en onmiddellijk bolletjes vormen die rondspringen in de pan is de juiste temperatuur bereikt.

Verminder op dat ogenblik de intensiteit van het fornuis met +/- 50% en strooi 3 soeplepels houtschilfers in de pan.

Plaats de bijgevoegde rookkamer in de pan boven de houtschilfers.

Deze rookkamer dient als bescherming tegen eventuele afdruppelingen en is voorzien van rookgaten die de rook zijdelings doorlaten.

Plaats de stoomrooster in de pan.

Hierop kunnen de gerechten gerookt worden.

Verminder ook nogmaals de intensiteit van het fornuis tot +/- de laagste stand.

Plaats tot slot het deksel op de pan.

Vlees roken

Neem de varkenshaasjes uit de pekel en droog ze flink af.

Leg het vlees op de rooster in de rookpot voor 15min.

Draai het vlees om en laat terug 15min roken.

Pommes Dauphines

Ingrediënten

- 300gr geschilde bintjes
- 125gr water
- 3 eieren
- 50gr boter
- 100gr bloem
- 1 snuifje zout peper nootmuskaat

Bereiding

Maak de puree

Kook de bintjes gaar in gezouten water, giet ze af en laat ze nog heel even drogen op het vuur.

Passeer de aardappelen door een passe-vite of drumzeef.

Soezenbeslag

Nodig

- 125gr water
- 3 eieren
- 50gr boter
- 100gr bloem
- 1 snuifje zout peper nootmuskaat

Bereiding

Breng het water aan de kook en laat de boter erin smelten.

Voeg dan, van het vuur af, de bloem toe en roer goed tot het mengsel glad is.

Zet het beslag terug op het vuur en laat het even uitdrogen.

Voeg daarna, van het vuur af, één voor één de eieren toe.

Roer elke keer goed tot het ei volledig is opgenomen en doe er dan pas het volgende bij.

Meng goed.

Maak de pommes dauphines

Meng 300 g puree met 150 g soezenbeslag en kruid met peper en zout.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in gewenste vormpjes op een bakplaat.

Doe dit wanneer de puree nog warm is, anders wordt hij te hard.

Romige cognac saus

Ingrediënten

- 4 Rode paprika's
- Sjalotjes
- Boter
- Noilly Prat (witte vermouth)
- Room
- Vleesbouillon
- Pe/ Zo
- Champignons
- Peterselie
- Cognac

Bereidingswijze

Een deel van de Paprika's schillen en in blokjes snijden.

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In boter sjalotjes aanstoven en na 1 minuutje de paprikablokjes toevoegen.

Kruiden met peper en zout.

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat.

Laat de vermouth uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de paprika mals is.

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper zout.

Rest van de Paprika's schillen en in schijfjes snijden.

Bak de schijfjes paprika en champignons op hoog vuur 5 minuten.

Afblussen met cognac.

Slagroom toevoegen en op hoog vuur tot gebonden saus laten inkoken.

Op smaak brengen met zout/ peper en vleesbouillon.

Presentatie

Pommes Dauphines op een bord schikken.

Gerookt varkenshaasjes opwarmen in de oven.

In schijfjes snijden en overgieten met de saus.

Strooi de gesneden peterselie over het gerecht.