

**Plat**

**Kalfsribstuk met béarnaise en pommes pont neuf**



□ □ □ □ □ □

**Wie - Wanneer**

Yves en Wim – 30 08 2021

## **Ingrediënten voor 10 personen**

20	aardappelen	5 handje	kervel
50-tal	takjes dragon	1250 gr	boter
750 ml	witte wijn	30	eidooiers
10 el	azijn	2,5	citroen, het sap
2,5	sjalotje, fjngehakt		peper - zout
50	peperkorrels		boter - olijfolie
	kalfsribstuk (+- 800 gr)		

## **Bereiding**

Maak dikke frieten (+- 2 cm dikte) van de aardappelen. Bak de frieten voor gedurende 10 minuten in een friteuse op 140 graden. Laat de frietjes uitlekken op keukenpapier en warm de friteuse op tot 190 graden. Bak de frietjes vervolgens een tweede maal tot ze goudbruin zijn.

Maak ondertussen de gastrique. Rits de blaadjes van de dragonstengels. Doe de dragonstengels in een steelpannetje samen met de witte wijn, de azijn, de peperkorrels en het sjalotje. Breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen gedurende een tiental minuutjes. Zeef de gastrique vervolgens en laat ietwat afkoelen.

Kruid het kalfsribstuk met peper en zout. Bak het vlees gedurende enkele minuten aan in een klontje boter en een scheutje olijfolie. Plaats de pan vervolgens gedurende 7 à 8 in een voorverwarmde oven van 180 graden. Draai het vlees om en plaats het nog een drietal minuutjes terug. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie.

Maak nu de béarnaise. Hak de blaadjes dragon en de kervel fijn. Smelt 250 gram boter zachtjes in een steelpannetje op het vuur. Doe ook de eidooiers in een steelpannetje en voeg er de gastrique aan toe. Verwarm het mengsel al kloppend op het vuur tot een dikke saus. Haal het pannetje van het vuur en roer straalsgewijs de gesmolten boter (zonder de wei) onder de saus. Breng op smaak met de fjngehakte dragon, kervel, peper, zout en enkele druppeltjes citroensap.

## **SERVEREN**

Snijd het kalfsvlees in plakjes en schik deze op een bord. Maak ernaast een torentje van de pommes pont neuf. Serveer samen met de béarnaisesaus.