

Gegrilde kalfsrib-eye

met courgette/chorizostamppotje



Wijnadvies:

Crianza
EDERRA
Rioja, Spanje
08.810.20

Geur/smaak:
rood fruit, mineralen,
goede structuur

Hoofdgerecht

Hocras

Gegrilde kalfsrib-eye met courgette/chorizostamppotje en sjalottensaus

Kalfsrib-eye:

800 gr kalfsrib-eye

Courgette/chorizostamppotje:

60 gr courgette
(in blokjes gesneden)
240 gr bonken (geschild)
80 gr chorizo sevilla
30 gr ongezouten roomboter
peper en zout naar smaak

Sugarsnaps:

200 gr sugarsnaps
10 gr ongezouten roomboter

Sjalottensaus:

50 gr banaan sjalotten
110 ml demi glace (kalfsfond)
10 gr bruine basterdsuiker
35 ml rode tafelwijn
6 gr ongezouten roomboter
peper en zout naar smaak

Krokantje van ibericoham:

40 gr jamon iberico (4 plakken)

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden: hete luchtoven

Mise en place:

Schil de aardappels en kook ze gaar in water en zout. Snij de chorizo en courgette in kleine blokjes.

Pureer de aardappelen en voeg roomboter en de blokjes courgette en chorizo toe. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Gril de kalfsrib-eye en gaar deze verder in de oven op een temperatuur van 90 °C tot een kerntemperatuur van 49 °C.

Verwijder de zijdraadjes van de sugarsnaps, blancheer ze en glaceer ze met roomboter.

Maak de sjalotten schoon en snij ze fijn. Fruit ze en voeg de basterdsuiker toe. Blus dit af met rode wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de demi glace toe en monteer af met de roomboter.

Snij plakken van de ham en laat deze ongeveer anderhalf uur drogen in de oven op een temperatuur van 70 °C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Dresseer het warme stamppotje over het bord. Verdeel de sugarsnaps hier op speelse wijze over en naast. Snij de rib-eye en leg deze over het stamppotje en de sugarsnaps.

Schenk hier de sjalottensaus over en garner met het iberico-krokantje.

