

Kalfs ossobuco

in filodeeg



Ossobuco

Ossobuco betekent letterlijk 'bot met een gat', wat slaat op de schenkel - een stuk van het dijbeen - waarmee het gerecht ossobuco bereid wordt.

Het merg en het been geven het gerecht een fijne en volle smaak.



Wijnadvies:

Montepulciano d'Abruzzo
IL VALORE
Toscane, Italië
08.811.03

Geur/smaak:

zwart fruit met houtopvoeding/
bessen, robuust, houttonen

Hoofdgerecht

Hocras

Kalfs ossobuco in filodeeg met polenta, trostomaatjes en wijnsaus

Ossobuco:

- 450 gr kalfs ossobuco rosé
- 90 ml rode tafelwijn
- 400 ml demi glace (kalfsfond)
- 25 ml olijfolie pomace
- 480 ml water
- 1 st sinaasappel
- 1 st laurierblad
- 5 gr rozemarijn
- 2 gr tijm
- 5 gr oregano
- 80 gr filodeeg
- 10 gr eiwit
- peper en zout naar smaak

Polenta:

- 55 gr maisgriesmeel voor polenta
- 300 ml water
- 10 gr groentebouillon granulaat
- 45 gr Parmigiano Reggiano, 24-25 maanden
- 60 gr haricots verts (schoon)
- 10 gr peterselie
- 10 gr kervel
- 10 gr bieslook
- 25 gr panko broodkruimels
- 15 gr eiwit
- peper naar smaak

Trostomaten:

- 220 gr pomodori trostomaat
- 2 gr verse knoflook
- 1 gr verse rode peper
- 5 ml olijfolie pomace
- 1 gr zeezout flakes

Rode wijnsaus:

- 70 ml rode tafelwijn
- 210 ml demi glace (kalfsfond)
- 1 st laurierblad
- 10 gr roomboter

Cursieve ingrediënten komen in meerdere onderdelen voor.

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigdheden: hete luchtoven en frituur

Mise en place:

Braad de ossobuco in een pan aan en leg deze vervolgens in een braadslee. Hak de kruiden, snij de sinaasappel in partjes en voeg dit tezamen met de overige ingrediënten toe.

Dek de braadslee af en zet deze ca. 2,5 uur in de oven op een temperatuur van 160 °C. Als het vlees gaar is en bijna van het bot valt: plukken en in een stecker doen. Laat dit afkoelen en vouw hier het filodeeg omheen. Zet het deeg vast met eiwit en bak het af in de oven op een temperatuur van 180 °C (ca. 12 min.).

Zet de polenta op met water en bouillon en kook dit zachtjes tot het gaar is. Voeg dan de kaas en de klein gesneden haricots verts toe en meng dit door elkaar. Hak de kruiden en meng ook deze door de polenta.

Maak met twee eetlepels quenelles van de polenta en laat deze opstijven in de koelkast. Haal ze door het eiwit en de panko en frituur dit ca. 4 minuten op 180 °C.

Hak de peper en knoflook fijn. Besprenkel de trostomaatjes met olijfolie, zoutflakes, peper en knoflook en pof ze in de oven (240 °C, 2 min.).

Zet de tafelwijn op en laat dit met het laurierblad inkoken. Voeg de kalfsfond toe en monteer af met de boter.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Dresseer de ossobuco op het bord en leg hier drie quenelles polenta en de gepofte trostomaatjes naast. Zet tot slot met een lepel een mooie streep saus over het bord.

