



H Hoofd
gerecht

RUNDERSTOOF
met tournedos

RUNDERSTOOF

met tournedos



Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

4 st Tournedos
100 gr trompet de la mort
80 gr schorseneren

Rundersucade:

0,5 gr laurierblad
300 ml rode wijnsaus
200 gr rundersucadelappen
200 ml kraanwater
4 gr droge knoflook

Appeltaart:

120 gr blauwaderkaas
30 gr banaansjalotten
450 gr Dauphine aardappelgratin
5 gr tijm

Romanesco:

380 gr bloemkool romanesco
600 ml kraanwater
zout naar smaak

Truffelsaus:

16 gr truffeltapenade
150 gr rode wijnsaus

Pompoenblok:

145 gr flespompoen
240 ml kraanwater
6 gr gezouten roomboter
zout naar smaak

 **Wijnadvies!**



Mise en place

Bestrooi de sucade met zout en peper en schroei het vlees dicht in een hete pan. Maak de knoflook en de uien schoon. Doe het vlees samen met de ui, knoflook, laurier, rode wijnsaus en het water in een braadslee en laat het tenminste 3 uur stoven in de oven op 145°C. Haal het vlees uit de braadslee en vang de rode wijnsaus op in een aparte bak. Pluk de sucade en doe het vlees samen met een klein beetje saus in een stecker. Laat dit één dag uitharden. Bestrooi de tournedos met zout en peper en bak het vlees. Laat het verder garen in de oven op 90°C totdat een kerntemperatuur van 50°C is bereikt.

Maak de sjalotten schoon en snipper ze. Glaceer de sjalotten samen met de tijm (zonder takjes) in de olie. Voeg de gratin er aan toe. Maak de kaas schoon en snij het fijn in gelijke stukjes. Meng alles in een gastronorbak met bakpapier erin. Bak het geheel in ongeveer 20 minuten af in een oven op 190°C.

Bak de trompetpaddenstoelen en breng ze op smaak met zout en peper. Was de schorseneren en schil ze met een hoefijzer dunschiller in lange dunne plakken. Bak ze in de frituur op 160°C tot ze goudbruin zijn en laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier.

Verhit de rode wijnsaus en meng hier de truffeltapenade doorheen. Maak de romanesco schoon en snij er kleine roosjes van. Blancheer deze roosjes in water en zout en spoel ze daarna koud in ijswater. Schil de pompoen en verwijder de zaadlijsten. Snij de pompoen in gelijke blokjes (brunoise) en blancheer ze in water en zout. Glaceer ze vervolgens in de roomboter.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verhit de sucade voor ongeveer 5 minuten in de oven op 160°C. Leg het op een mooi bord. Zet daar de tournedos op. Schenk de saus in een tipje en zet het naast het bord. Leg de romensco, de paddenstoelen en de pompoen speelt om het gerecht heen. Snij een Chinese ruit van de aardappeltaart en leg dit op een klein bordje. Zet dit ernaast. Garneer het geheel met de chips van schorseneren.

Médoc

CHATEAU TOUR PRIGNAC
Bordeaux, Frankrijk
fles 75 cl - 08.024.72

Geur: Bramen, paprika

Smaak: Soepel, rijpe tannine



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 24 - 2017, gerecht 31246, peildatum 17-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.