

Gebraiseerde kalfswang op een puree van knolselderij

Ingrediënten

Bereiding

- 2 kg kalfswang
- 40 g boter
- 2,5 dl kalfsfond
- 150 g bouquet garni (prei, ui, winterpeen, tijm)
- 2 el cognac
- 1/2 knolselderij (300 g geschild gewicht)
- 500 g aardappels (300 g geschild gewicht)
- 1 dl room
- 1 dl melk
- peper en zout
- 1 prei
- 12 blaadjes salie
- 150 g bloem
- 2 eieren
- ruim 1 dl melk
- zout, peper

De kalfswang 1. Maak de kalfswang schoon en ontdoe van vliezen. Kruid het vlees met peper en zout en zet aan in de boter. Voeg fond, bouquet garni en een scheut water toe. Laat het geheel zo lang mogelijk op een laag vuur stoven.

De puree. Schil de knolselderij en de aardappels, snij in blokjes en zet in een pan met de room en melk op. Kook zonder deksel gaar, zodat het vocht grotendeels verdampt.

Pureer de blokjes en breng op smaak met peper en zout.

De kalfswang 2. Haal het vlees uit het vocht en verwijder het vet. Zeef de verkregen saus. Voeg het vlees weer toe. Laat de saus eventueel nog wat verder inkoken en breng op smaak met 2 el cognac, peper en zout.

Prei-salie bundeltjes. Was de prei en snij het wit in fijne julienne. Snij de salie fijn. Zeef de bloem boven een kom, klop het ei los, voeg de melk toe en klop er een glad, niet te dik beslag van. Voeg ca. ½ theelepel zout en wat peper toe.

Vlak voor het uitserveren: Roer prei en salie door het beslag. Verhit de frituurolie tot circa 170 °C . Schep

met een ijsbolletjestang het preibeslag op. Laat ze in de hete olie glijden. Frituur de groentebundeltjes met 3 ÷ 4 stuks tegelijk in circa 3 minuten krokant en licht goudbruin. Keer ze halverwege. Laat uitlekken op keukenpapier.

Afwerking en presentatie:

Verdeel de knolselderijpuree met behulp van dresseerringen op voorverwarmde borden. Plaats de kalfsa