

Kalfsvlees van onze weiden



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 600 gram kalfsfilet
- 50 gram boter
- 20 gram graantjesmosterd
- 10 gram rozemarijn fijngesnipperd
- 1 ei
- 4 sjalotjes
- 1 sjalotjes, fijngesneden
- 50 gram oesterzwammen
- 100 gram erwtjes
- 1 scheut Kalfsbouillon
- 1 scheutje porto
- 1 peper en zout
- 1 ui in ringen
- 1 bloem
- 1 olijfolie
- 1 takjes ijskruid

Bereiding

Meng het ei met het broodkruim, rozemarijn en graanmosterd.

Blancheer de erwtjes, pureer ze en kruid met peper en zout.

Snijd de hele sjalotjes in 2 en kleur ze in de boter, voeg een scheutje bouillon en een scheutje porto toe en laat garen.

Maak de oesterzwammen schoon en bak ze samen met het fijngesnipperde sjalotje in wat olijfolie. Kruiden met peper en zout.

Haal de uiringen door de bloem en frituur ze krokant.

Kleur het vlees langs beide zijden in boter. Bedek 1 kant met de broodkruimelmix en laat 5 à 6 minuten garen in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Neem het vlees uit de pan en houd warm.

Deglaceer de braadpan met wat bouillon en laat inkoken tot sausdikte.

Snijd het vlees in plakken en verdeel over de borden. Leg naast het vlees een lepel erwtenpuree, verdeel er de oesterzwammen en de sjalotjes over en werk af met de uiringen, ijskruid en de saus.