

# Kalfszwezerik Radis Noir



## Ingredienten

**Voor 4 personen:**

### Kalfszwezerik:

- 400 gram Kalfszwezeriken
- 2 eiwitten
- 100 gram geklaarde boter
- 1 witte azijn
- 1 panko
- 1 bloem
- 1 cayennepeper
- 1 foelie
- 1 Suiker
- 1 peper en zout

### Gekonfijt witloof:

- 4 stronkjes grondwitloof
- 50 gr boter
- 2 el sherry azijn
- 200 ml donkere kalfsjus

### Maltezersaus:

- 2 eierdooiers
- 100 gr hoeveboter
- 1 zeste van 1 sinaasappel
- 1 scheutje sinaasappellikeur (bv. Grand Marnier)
- 1 appelsiensap

# Bereiding

1 Spoel de rauwe zwezeriken gedurende enkele uren in koud water.  
Kook ze daarna in licht gezouten water met een scheutje azijn tot ze halfgaar en elastisch zijn.  
Spoel ze nog eens af onder koud water en dep dan droog tussen een handdoek.  
Verwijder vliezen en knobbeltjes vet. Portioneer in acht gelijke stukken. Kruid met peper en zout. Wentel dan door bloem, losgeklopt eiwit en panko.

2 Braad de zwezeriken krokant in de hoeveboter.  
Draai om en laat gedurende een kwartier verder garen in de oven op 180°C.  
Draai ze af en toe om en overgiet met boter.  
Haal uit de oven en leg op absorberend papier. Kruid met zout en houd warm.

3 Snijd het witloof in de lengte door. Verwijder het hardste gedeelte onderaan de stronk en snijd in slierten. Smelt de hoeveboter en bak er het witloof in.  
Breng op smaak met peper, zout, een eetlepel suiker en een mespunt foelie.  
Laat het witloof op een zacht vuurtje karamelliseren. Blus dan met de azijn en de kalfsjus. Meng en laat rustig konfijten tot de jus en het witloof samen een smeuije compote geworden zijn.

4 Rasp de schil van de sinaasappel en houd de zeste apart.  
Snijd de sinaasappel in twee en pers het sap uit.  
Klop de eierdooiers en het sap op het vuur als een hollandaisesaus en voeg op het einde de gekoelde boter in bokjes toe.  
Breng op smaak met zout en een snuifje cayennepeper.  
Werk af met de zeste en een scheutje sinaasappellikeur (bijvoorbeeld Mandarin Napoléon).

5 Schik het gekonfijt witloof op het bord.  
Leg twee stukken zwezerik per persoon op bord en werk af met de saus.

recept van Jo Bussels, Radis Noir, Antwerpen