

# Brasvar varkensnek met stucturen van rode biet, creme van aardappel, kroket van varkenspoot en verjus



## Ingredienten

## Bereiding

### Ingrediënten

- Varkensnek (Brasvar Duroc varken)
- 3 varkenspoten
- 3 grote rode bieten
- 2 sjalotten
- Suiker
- Groentenbouillon 500 ml
- Sap rode biet 500 ml
- Balsamico azijn 250 ml
- Steranijs
- 1 kg aardappel
- Verjus 200 ml
- Madeira voor de saus
- Witte druif
- Hazelnoten

### Structuren rode biet

- Gepofte rode biet in zout

Plaats enkele grote rode bieten in een ovenschaal, bedek helemaal met grof zout en laat 90min garen in een oven op 180°. Laat afkoelen, verwijder de schil en snijdt in gewenst portie/vorm.

- Crème rode biet

Gebruik de parures van de gepofte rode biet. Stoof eerst wat gesneden sjalot aan in boter, voeg 2 a 3 soeplepels suiker toe en laat licht karameliseren. Voeg de rode bieten toe en laat even meestoven. Blus af met groentenbouillon tot de bieten net onder staan. Laat inkoken tot het vocht bijna helemaal verdampt is. Mix daarna tot een mooie gladde creme.

- Zoet zuur van rode biet

Laat het rode bietsap reduceren met de balsamicoazijn en steranijs tot ½. Snij de rode biet met een mandoline in dunne plakjes. Steek uit met een ronde uitsteker en maak een kleine inkeping. Leg de schijfjes enkele uren in de afgekoelde reductie om te marinieren.

#### Aardappelcrème

Kook de aardappelen in water met een flinke snuf zout. Giet af en passeer door en passe-vite. Breng daarna op smaak met boter en wat melk. Meng goed door zodat een gladde crème ontstaat. Optioneel: je kan wat rooksmak in de crème brengen door de boter te infuseren met hooi dat je even in brand steekt en laat trekken samen met de boter.

#### Gel verjus

Breng de verjus samen met gelijke delen water, suiker en 6 gram agar aan de kook. Laat afkoelen in de koelkast en wanneer het opgesteven is, mix tot een gel.

#### De varkensnek

Snij het vlees in plakken van +- 5cm dik. Kruid met peper en zout en bak aan in de boter tot er een mooie bruine korst vormt langst beide kanten. Plaats in een oven van 170° - 10 min. Laat even rusten en snij in tranches.

#### Kroketje van Varkenspoot

Leg de poten in een groentenbouillon en laat 3 tot 4 uur lichtjes sudderen. Giet af en pluk het vlees van de poten en verwijder de botjes, vel en kraakbeen. Snijd het vlees daarna fijn en meng met een paar lepels bouillon. Stort het vlees in een ovenschaal bekleed met huishoudsfolie. Leg er folie bovenop en duw goed aan. Laat opstijven in de frigo. Snijd in gewenste portie en paneer de kroketjes met bloem, eiwit en paneermeel.

#### De saus

Blus de pan van het vlees met Madeira. Laat inkoken. Voeg hierna kalfsfond toe, laurier, steranijs en peperbollen. Laat rustig inkoken en monteer daarna op met boter. Kruid af met peper/zout.

#### Afwerking

Plaats een mooi stukje gepofte rode biet op het bord. Spuit rondom de aardappelcreme, de gel van verjus en de rode biet creme. Vorm drie 'kegeltjes' van de zoetzure rode biet en plaats ze op de cremes. Werk af met wat gesneden witte druifjes en gehakte hazelnoten. Frituur het kroketje en snij het vlees en leg het naast de garnituur. Werk tenslotte af met de saus.

Bron: Sven Fonteyn - Dante