



RUNDEVLEES > RIB-EYE MET PADDESTOELEN EN EIGEN RAGOUT

Ingredienten

voor 4 personen:

750 gram rib-eye aan een stuk

1 grote ui

1½ dl. jus de veau (basisrecept)

200 gram gemengde paddestoelen

2 tenen knoflook, 2 theelepels gehakte peterselie

300 gram waterkers, 100 gram jonge spinazie

1 dl. room, 300 gram pommes duchesse (basisrecept)

Bereiding

Blancheer de waterkers in licht gezouten water, voeg na enkele minuten de spinazie toe en laat even meegaren. In een vergiet uit laten lekken en met behulp van de bolle kant van de lepel het vocht er zoveel mogelijk uitdrukken, Pureren in de magimix, de room toevoegen en op smaak brengen. Haal met de hand "de appel" uit het vlees, ontvlies ze evenals de rest van het vlees. Portioneer de appel in 4 gelijkmatige mignons en snij de rest van het vlees in blokjes. Sauteer deze met de gesnipperde ui, vul op met de jus de veau en laat ± 1 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan. Peper en zout de mignons, bak ze bleu en laat ± 30 minuten rusten op 70°C Bak de paddestoelen met een gesnipperd uitje en knoflook uit de knijper, breng tijdens het bakken op smaak met peper en zout.

Presentatie

Verdeel de ragout over de voorverwarmde borden, schep daarop de gebakken paddestoelen, leg de gebakken mignon er tegenaan en de saus er omheen. Serveer er 2 quenelles pommes duchesse bij.

Wijnsuggestie

Cotes du Rhone

Jaargang

2001-2002 04-04