



KALFSZWEZERIK MET ASPERGES IN MORIELTJESSAUS

Ingredienten

6 personen:
2 kilo asperges / 500 gram zwezerik
20 gram zout / 50 gram boter
100 gram boter / 1 wortel / 1 ui
1 takje tijm / 1 laurierblad
3 takjes peterselie / 15 gram gedroogde morilles
1 dl. room / 250 gram koude boter
1 glaasje madeira / 1 eetlepel witte wijn
bloem / peper / aromazout en zeer fijn gehakte marjoraan

Bereiding

Laat de goed uitgetrokken zwezerik in water gedurende 5 min. zachtjes koken, Snijd de ui en wortel in dunne plakjes, haal de zwezerik uit het kooknat en spoel ze onmiddellijk onder de koude kraan.,verwijder vellen en vliezen. Bedek de bodem van een pan met de wortel en uiplakjes, leg er laurier, tijm en peterselie bij en leg de zwezerik op het groentebedje. laat alles gedurende 10 minuten zachtjes zweten, giet de witte wijn erbij en laat die inkoken, giet er water bij, sluit de pan en breng aan de kook gedurende 10 minuten. Spoel de morilles en laat ze gedurende 10 minuten wellen in lauw water Schil en gaar de asperges. Haal de zwezerik na 10 minuten uit het kookvocht en snij er gelijkmatige plakken van [pinkdikte] Bestrooi met aromazout en marjoraan, Kruid met verse peper en wentel de plakjes door de bloem, klop ze af. Verhit de 100 gram boter en bak ze rondom goudbruin. Haal de morilles uit het weekvocht, voeg de madeira bij het vocht en laat dit reduceren tot een dikke substantie. Deglaceer de braadboter [eerst ontvetten] met jus de veau en laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid, voeg het ingekookte morille/madeiravocht toe en laat tot sausdikte inkoken. Klop tweederde gedeelte van de boter door de saus, haal deze daarna van het vuur en klop de overige boter erdoor. Roer tenslotte de fijngesneden morilles erdoor.

Presentatie

Schep enkele lepels saus op de borden, verdeel de zwezerik erover en leg de uitgelekte asperges ernaast.

Wijnsuggestie

Jaargang

1988-1989 17-04