



ZUURKOOLSANDWICH MET PASTRAMI EN MORIELJEJUS

Ingrediënten

Voor 5 personen:

250 gram gare zuurkool

50 gr. ui / 50 gr. appel / 10 gr. ganzenvet

1 kruidnagel / 1 laurierblad / 1 jeneverbess

1 peperkorrel / ½ takje tijm / 2 dl. witte wijn

SANDWICH:

2 courgettes, 1 dl olijfolie, takje tijm, tak rozemarijn

1 eetl. citroensap, szechuanpeper, gemalen

5 sneden (zuurdesem)-boerenbrood, olijfolie

HAZELNOOTCRÈME:

150 gr. blanke hazelnoten, 1¼ dl slagroom

GARNERING:

15 plakken pastrami, 5 verse dadels, ontpit

enkele takjes platte peterselie fijngeplukt

MORIELJEJUS (10 personen):

15 gr. gedroogde morieljes, 1 teen knoflook, gesnipperd

50 gr. banaansjalotten, gesnipperd, 2 eetl. olijfolie

1 dl. jus de veau, ½ dl. room, 2 eetl. Madeira

30 gram koude boter om te monteren

Bereiding

Gaar de zuurkool met ui, appel, ganzenvet, kruidnagel, tijm, peperkorrels, jeneverbessen en laurierblad en houd ze warm. Spoel de morilles en laat ze gedurende 10 minuten wellen in lauw water, na het wellen de morilles overdwars snijden en spoelen in het vocht. Haal de morilles uit het vocht, decanteer dit, voeg de Madeira toe en laat dit reduceren tot er bijna niks meer over is. Fruit sjalot en knoflook aan, deglaceer met jus de veau en laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid, voeg dan het sterk ingekookte morille/Madeira-vocht en de room toe en laat tot sausdikte inkoken. Monteer de saus met koude boter en breng op smaak. Snijd voor de sandwich de courgette overlangs in 12 dunne plakken. Marineer ze in olijfolie, fijngesneden tijm, rozemarijn, citroensap en szechuanpeper (laat dit minmaal 30 minuten marinieren). Hak voor de hazelnootcrème de hazelnoten grof. Rooster ze in de een droge warme tefal pan tot het aroma vrijkomt en de noten goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een steelpan en roer de room erdoor, breng tegen de kook aan en laat de noten in circa 20 minuten garen (er bij blijven). Laat het mengsel afkoelen en draai het in de Magimix glad. Verwarm de oven op 200°C. Besmeer de gesneden zuurdesembrood (dunne sneetje op snijmachine) met olijfolie en bak ze in de hete oven goudbruin. Bak de uitgelekte morieltjes op laag vuur met fijngesneden sjalot. Dadels ontpitten en in 6 stukjes verdelen. Droog de courgette op keukenpapier, leg er een plakje zuurkool op en maak er rolletjes van.

Presentatie

Doe de hazelnootcrème in een spuitzak met een grove gladde spuitmond en spuit streepjes crème op de sneetjes brood. Leg op elke snee brood drie courgetterolletjes en drapeer er 3 plakken pastrami op. Garneer het gerecht met in partjes gesneden dadels en de gebakken morieljtes. Trek er enkele druppels saus omheen. Garneer met enkele blaadjes daiconcress en fijngeplukte peterselie.

Wijnsuggestie

In het gerecht vinden we behalve het zuur van de zuurkool, aardse tonen van de morilles en een zoetje van de dadels;



de hazelnootcrème geeft tenslotte wat romig zoet/bitter. De chardonnay uit Veneto en de Riesling uit Luxemburg moesten het tenslotte afleggen tegen deze mooie Pinot Blanc van Engel (Alsace). Deze reserve uit 2008 is biologisch verbouwd. De smaak is elegant en fruitig met niet te veel zuur.(Bensdorp Wijnen).

Jaargang

2010-2011 09-02