



## ZWEZERIK > GEBAKKEN ZWEZERIK MET FRUIT EN KROKANTE SERRANOHAM

### **Ingredienten**

6 personen:

600 gram kalfszwezerik, peper en zout,  
bloem, olijfolie, boter

100 gr gedroogde appels, 100 gr gedroogde pruimen  
40 gr boter, 2 dl appelsap, 1 dl water  
1 kaneelstokje, 1 vanillestokje

6 plakken serranoham  
18 blaadjes notensla (roquette)  
1 el. basisvinaigrette  
1 dl jus de veau, 1 steranijs, koude boter, peper en zout



### **Bereiding**

Spoel de zwezerik lange tijd in koud water (blancheren). Pocheer de zwezerik gaar in water met zout (ca. 15 minuten). Laat hem afkoelen in de koelkast. Snij de appel en de pruimen in even grote stukken en doe ze in een steelpan. Voeg de boter, het appelsap, water en het kaneel- en vanillestokje toe en laat zachtjes stoven tot het vocht weg is en het fruit zacht is. Verwijder de vanille en kaneel. Leg de ham op een bakplaat met dubbele laag keukenpapier (vet trekt in papier) en droog 25 minuten in de oven op bakstand 150°C. Breek de krokante ham in 2 gelijke stukken. Laat de kalfsjus intussen indampen met de steranijs. Monteer met een klontje koude boter en breng op smaak. Pel de zwezerik, verdeel in nootjes of snij hem in mooie plakken en breng hoog op smaak met peper en zout. Wentel de plakken vlees licht in bloem en klop goed af, bak ze mooi goudbruin in olijfolie met een klontje boter. Leg de zwezerik op keukenpapier. Besprenkel de notensla met weinig basisvinaigrette.

### **Presentatie**

Gebruik een ring om het warme fruit op de borden te dressereren. Schik de zwezerik op het fruit. Leg de serranoham tussen de plakken zwezerik en werk het gerecht af met kalfsjus. Leg er enkele blaadjes notensla op.

### **Wijnsuggestie**

Het tussengerecht bevat behalve de smaak van de zwezerik vooral zoetzure tonen van het fruit en een stevige tik van de gedroogde Serrano. We dachten even aan een forse witte wijn, maar werden later erg enthousiast over deze TAVS uit Jumilla (Zuid-west Spanje ten noorden van Murcia). Monastrell, Cabernet Sauvignon en Syrah zijn de samenstellende druiven voor deze complexe wijn. De wijn heeft in totaal 6 maanden gerijpt op eiken. We proefden paars en rood fruit en zachte tannines. De wijn heeft zijn frisheid behouden en daarom durfden we hem te adviseren bij dit tussengerecht. De alcohol is wel duidelijk aanwezig (14,5 %). De wijn (2008) is nu mooi op dronk (Wijn Verlinden).

### **Jaargang**

2011-2012 07-03