

Kalfszwezeriken met calvados en pastinaken puree



Ingrediënten voor 6 personen _____ Duurtijd: 60 min

- 900 gr kalfszwezeriken
- 2dl melk
- bloem
- 3 Jonagold appelen
- 4 soeplepels gekristalliseerde suiker
- 2 staven prei wit
- 2dl kalfsfond
- scheutje calvados
- 20 roze peperbolletjes
- 11 ongezoet appelsap
- 1 eetlepel acacia honing
- 150gr verse boter
- pezo

Bereidingswijze

1. zwezeriken laten weken in melk/water mengsel
2. blancheren, verfrissen en van onreinheden ontdoen
3. licht voorkoken in kalfsfond (+-5 min) en reserveren
4. 2 jonagold appelen in grove brunoise snijden en marineren in appelsap met een scheut calvados en peperbolletjes toevoegen
5. met mandoline horizontale flinterdunne schijfjes van appel snijden en in voorverwarmde oven op 120° laten drogen (niet schellen-klokhuis verwijderen) +-45 min
6. prei in grove julienne snijden en blancheren in kalfsfond
7. zwezeriken in bloem wentelen en krokant stoven in geklaarde boter, reserveren
8. brunoise van appelen en pepers bestrooien met suiker en caraméliseren in boter
9. braadfond van zwezeriken blussen met scheut calvados, appelsap + kookvocht prei toevoegen en laten reduceren
10. lepeltje honing bij de saus toevoegen en opwerken met koude klontjes boter

Bordschikking:

1. in het midden van groot bord appelblokjes en prei in cilinder plaatsen
2. overgieten met saus
3. gedroogde appelschijfjes op de blokjes leggen
4. zwezeriken (+-150gr) erop plaatsen
5. bord bestrooien met grove peper uit de molen