

LANGZAAM GEGAARDE KALFSHAAS OP RISOTTO

met gegrilde coquille, mini paksoi, cantharellen & rode wijnsaus

INGREDIËNTEN (10 personen):

Langzaam gegaarde hele kalfshaas

2 kg kalfshaas (schoongemaakt)
-- -- arachideolie
-- -- Himalayazout en peper uit de pepermolen

Risotto met zongedroogde tomaat

2 L water
90 g **MAGGI**Vloeibare Geconcentreerde Runderfond
½ dl olijfolie
500 g biologische risotto met zongedroogde tomaat

Mini paksoi

5 st mini paksoi
2 st sjalotjes
50 g roomboter

Rode wijnsaus

4 dl rode wijn
3 dl water
10 g **MAGGI**Vloeibare Geconcentreerde Runderfond
-- -- arrowroot (bindmiddel)

Garnering

20 st coquille
100 g cantharellen

BEREIDING:

Langzaam gegaarde kalfshaas

Bak de kalfshaas om en om in de arachideolie tot hij mooi goudbruin is. Breng het vlees op smaak met peper en zout. Gaar de kalfshaas ongeveer 20 minuten op een bakplaat in een op 130°C voorverwarmde oven (met een kerntemperatuur van 36°C). Als de kalfshaas klaar is, laat deze dan nog even rusten voordat je hem in mooie plakken snijdt.

Risotto met zongedroogde tomaat

Breng 2 liter water aan de kook en voeg 80 g runderfond toe. Verwarm de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit hier de risotto in aan. Voeg nog 10 g runderfond toe zodat de risotto net onder staat. Laat het geheel langzaam gaar worden. Voeg indien nodig nog meer runderfond toe.

Mini paksoi

Blancheer de mini paksoi beetgaar en spoel meteen daarna om in koud water. Glaceer de mini paksoi voor het serveren nog even kort in de roomboter.

Rode wijnsaus

Snipper de sjalot en fruit deze aan in de boter, voeg de wijn toe en laat dit reduceren tot 1/3 deel. Voeg 3 dl water toe en breng op smaak met runderfond. Bind het geheel af met arrowroot, tot de gewenste dikte is bereikt.

Garnering

Gril de coquille om en om. Eventueel nog licht op smaak brengen met zout. Bak de cantharellen in boter. Breng deze op het allerlaatste moment op smaak met peper en zout.

