

Côte à l'os Holstein met asperges door Bart De Pooter



Ingrediënten (2 personen)

Asperges 6 st
Holstein runderribstuk 650 gr
Zachtgerookte runderlende 100
Sjalotten 1 st
Morieljes 100 gr
Balsamicoazijn 10 cl
Mosterd
Mosterdblaadjes
Jonge spinazie
Rode biet
Zout

Postelein
Daslook 6 st
Massis 2 gr
Room 20 cl
Oude Geuze Boon 20 cl
Crumble 30 gr
Lijnzaadolie 10 cl
Tijm
Look
Witte peper

Bereiding

Snijd de asperges in drie stukken. Zorg dat de kop en het middenstuk ongeveer even groot zijn. De staart is het kleinste stuk en mag je weggooien.

Blancheer de punten van de asperges.

Het middenstuk van de asperges rasp je tot fijne plakjes, die je vervolgens in dunne stroken snijdt. Laat de asperges afkoelen in het water wanneer ze gaar zijn.

Laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Kruid het vlees vlak voordat je het in de pan legt om het zoveel mogelijk smaak te geven. Strooi aan beide kanten witte peper en zout.

Wrijf met de zijkant van het vlees over de pan zodat die ingevet wordt.

Leg het vlees in de voorverwarmde pan. Je hoeft geen boter of olie te gebruiken.

Bak gedurende 8 minuten aan beide kanten tot het vlees een mooie korst heeft.

Laat daarna 16 minuten rusten om de malsheid te bevorderen. Dat doe je op een fijne grill of op een bord met twee lepels onder het vlees, zodat er lucht aan kan.

Beleg het vlees met tijm en wrijf in met jonge look.

Voeg intussen in een apart bakje de massis, een snufje zout, de balsamicoazijn en mosterd bij de room en roer.

Leg de fijne sneetjes zachtgerookte runderlende op een plastic folie op een snijplank.
Strooi een klein beetje vinaigrette erover en voeg er mosterdblaadjes, jonge spinazie, rode biet en postelein bij. Rol voorzichtig op tot een mooie cannelloni met het plastic er strak omheen.

Haal het steeltje van de morieljes en leg ze in een kom water om af te spoelen.
Bak de morieljes aan in de pan waar het vlees in gebakken is. Voeg sjalot, tijm, jonge look en een snuifje zout en peper toe. Leg er enkele bladen daslook bovenop voor korte tijd.
Haal na enkele minuten alles behalve de sjalot uit de pan en leg op het vlees.

Giet Oude Geuze Boon over de sjalotten in de pan en voeg het rundsjus toe. Laat alles inkoken en voeg wat asperge sap toe. Giet alles in een steelpan en zeef de sjalot eruit. De jus is nu klaar.

Verkruimel de crumble.
Meng de vinaigrette met de aspergestrookjes.
Haal de cannelloni van gerookte runderlende uit de folie en snijd in stukken.

Warm het vlees met de groenten kort op in de oven.
Bak de overige asperges kort op in een pan met lijnzaadolie. Voeg wat peper toe.
Werk af met een klein beetje fleur de sel en serveer op een bord.