

Ree met mousseline van knolselder en kweeperen mousse

Ingredienten

- 1 kg reerug

kweeperen mousse:

- 3 st kweeperen
- 1 el boter
- 3 el citroensap
- 3 el witte wijn (droge)
- 1 el Suiker

gebakken sjalotjes:

- 20 st sjalotjes
- 2 el olijfolie
- 1 el Suiker
- peper en zout

saus:

- 2 st wortel
- 1 st ui
- 25 g knoflook (gesnipperd)
- 2 el olijfolie
- 2 st speculaaskoekjes
- 1 el wijnazijn
- 1 el balsamico
- 2 dl rode wijn
- 1 l bruine fond
- 1 l Water
- 1 takje verse tijm
- 2 st laurieblad
- 1 kl gember
- 1 kl zwarte peperkorrels
- 1 kl koriander
- 1 st steranijs

knolselderplakjes:

- 1 st knolselder
- 1 el boter
- Zout

knolselder mousseline:

- 2 st knolselder
- 2 el boter
- 1 dl room (verse)
- peper en zout

crumble:

- 2 el macademianoten
- 1 el gedroogde rode vruchten
- 1 el olijfolie
- 1 el Suiker
- Zout

gebakken zwammen:

- 300 g beukenzwammen of andere lekkere paddenstoelen
- 3 el olijfolie
- peper en zout
- 1 el sjalotjes, fijngesneden
- 1 el knoflook (gesnipperd)

voor de afwerking:

- 12 scheutjes amarant

Bereiding

Bereid de reerug voor:

Snijd het vlees los van het karkas, verwijder de vliezen en snijd de filets in stukken van ca. 10 cm. Verwijder de kleine filets aan het rugstuk en kleur de karkas ca. 10 min. in de oven op 230°C.

Maak de kweeperen mousse:

Bak de stukken kweeper in gesmolten boter met het citroensap en de wijn, voeg water toe tot de stukjes onder staan. Laat ze minstens 1 uur op een zacht vuur [stoven](#) en pureer tot een gladde crème. Breng de mousse over in een spuitfles.

Bereid de zilveruitjes voor:

Pel de zilveruitjes, voeg water toe tot ze net onderstaan en laat ze garen.

Bak de sjalotjes:

Gaar sjalotjes in de schil in de oven gedurende 45 min. Breng de sjalotjes op smaak met peper en zout en laat ze zacht karameliseren met de suiker.

Maak de saus:

Kleur de groenten aan in de olie, voeg de kruiden en specerijen toe en blus af met de azijn. Laat dit kort inkoken en bevochtig met de rode wijn. Laat kort reduceren en voeg de speculaas toe.

Breek de karkas in 2 en leg in een grote pot, schep de saus erbij en bevochtig met de [fond](#) en water. Laat minstens 1 uur op zacht vuur inkoken tot sausdikte.

Maak de knolselder plakjes:

Snijd de knolselder in dunne plakjes en steek er 16 rondjes uit. Kook de rondjes in ca. 20 min. gaar in water. Warm de plakjes voor het serveren op in water met boter en zout.

Maak de knolselder mousseline:

Snijd de knolselder in grove stukken en kook ca. 20-30 min. gaar in ruim gezouten water. Giet af, kruid met peper en blender met de boter en room. Breng de mousseline over in een spuitfles.

Maak de Macadamianoten crumble:

Blender de noten en bak ze in olijfolie, beweeg de pan voortdurend tijdens het bakken. Roer het vruchtenpoeder eronder en breng op smaak met suiker en zout. Stort de crumble uit op een plaat en laat drogen op een warme plaats.

Bak de beukenzwammen:

Snijd de zwammen los en bak ze aan in olijfolie. Voeg het zout pas op het einde van de baktijd toe.

Bak de reefilets:

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de 4 stukken reefilet kort aan in de olijfolie, kruid met peper. Bak ca. 4 min. af in de voorverwarmde oven. Laat even rusten en snijd in plakjes. Bestrooi voor het serveren met zout.

Werk af:

Leg per bord 3 plakjes reefilet, plaats er 4 schijfjes knolselder tussen. Lepel er wat crumble tussen. Werk af met 3 gebakken sjalotjes, dotjes knolselderpuree, dotjes kweeperenpuree en 3 blaadjes amarant. Leg er de beukenzwammetjes tussen en serveer de saus apart.

bron: www.njam.tve kok: Thierry Theys