

Kalfsvlees Saltimboca



Ingredienten

Kalfsvlees:

- 800 g kalfslapjes in porties van 80 – 90 g
- 8 sneden ganda ham
- 8 salieblaadjes
- olijfolie
- boter

Saus:

- Kalfsfond
- 150 ml rode wijn
- maïzenabloem

Aardappelsalade:

- 750 g nieuwe aardappelen
- 2 el mayonaise
- 1 el room
- 1 el mosterd (Dijon)
- pezo

Citroengel:

- 2 citroenen (sap en zeste)
- 100 g kristalsuiker
- 100 g witte wijn
- 200 g Water
- 1 takje tijm
- 10 g sosagel (per 100 ml vocht)

Knapperige salieblaadjes:

- 16 salieblaadjes
- 4 el olijfolie

Uitserveren:

- gehakte bieslook
- olijfolie (Arbequina)

Bereiding

1. Maak een bruine kalfsfond op basis van 2 kg kalfsschenkel (volgens Peter Goossens, zie njam tv).
2. Aardappelsalade: doe de aardappelen in een pan met koud water en zout. Breng aan de kook en laat dan rustig verder koken tot ze gaar zijn. Voeg de dressingrediënten samen in een kom. Laat de aardappelen na het afgieten een paar minuten uitdampen. Vermeng goed met de dressing. Breng op smaak en laat afkoelen.
3. Voor de citroengel: voeg alle ingrediënten in een kookpot samen (uitgenomen de sosagel) en breng aan de kook. Reduceer tot de helft en kruid met zout. Proef het vocht en voeg meer suiker of citroen toe om de smaak in evenwicht te brengen. Meet de hoeveelheid vocht en voeg 10 g sosagel toe per 100 ml. Breng aan de kook, laat afkoelen en laat dikken in de pan. Eens afgekoeld, maak er een zachte puree van in een processor en vul er een knijpfles mee.
4. Voor de saltimboca: kruid de kalfsporties aan beide zijden en leg er een portie ham op. Plaats een salieblaadje op de ham. Doe wat olijfolie in een hete pan en bak de kalfsporties met de hamzijde naar beneden tot de ham knapperig is. Draai de portie om en bak nog één minuut verder terwijl je een klontje boter toevoegt. Laat 3 tot 4 minuten rusten.
5. Voor de saus: deglaceer de pan met de wijn en schraap de bodem zodat alle smaakstoffen opgenomen worden (de wijn mag ook Marsala zijn). Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Zeef eventueel. Dik in tot sausdikte door maïsbloem toe te voegen. Werk af met klontjes boter om de saus te laten glanzen.
6. Voor de knapperige salieblaadjes: verhit de olie in een kleine pan tot 160°C. Bak de blaadjes tot ze knapperig zijn. Ze zijn klaar wanneer de olie niet meer borrelt. Verwijder uit de olie en laat uitdruppen op keukenpapier.
7. Voor het uitserveren: verwarm de aardappelsalade en doe er de gesnipperde bieslook door. Plaats de aardappeltjes in een ring en maak 6 dotjes van citroengel rond de rand. Bedek de aardappeltjes met de kalfsporties en druipt de saus tussen de citroengeldotjes. Voeg de knapperige salieblaadjes toe en werk af met zeer goede olijfolie.