

# Reegerecht door Het Roode Koper



## Ingredienten

### Voor het nekvlees:

- 1 kg ree nekvlees
- 1 el olijfolie
- 50 g boter
- 4 st kardamonpeulen

### voor de reerug:

- 2 kg reerug
- 1 el olijfolie
- 50 g boter

### pekelsstoof nekvlees:

- 1 l basisjus
- 5 g Zout
- 1 st laurierblad
- 10 st zwarte peperkorrels
- 1 takje verse tijm
- 1 takje rozemarijn

### voor de pindacrmel:

- 200 g pinda geroosterd
- 2 dl melk (volle)

:

:

**voor de zoetzuur:**

- 2 dl azijn
- 85 g Suiker

**voor witloof:**

- 10 st grondwitloof
- 1 st citroen
- 50 g boter

**Voor de minibietjes:**

- 5 dl bietensap
- 1 el mosterd
- 2 el witte wijn (droge)
- 15 st rode bieten mini

**Voor de gemarineerde bramen:**

- 10 st braambessen
- 2 el rode bietensap
- 2 el zoet zuur

**Voor de aardappel gnocchi:**

- 260 g aardappelen
- 24 g gesmolten boter
- 3 st saffraandraadjes
- 40 g eieren
- 50 g bloem

**Voor de zoetzure witlof en biet:**

- 2 st witloof
- 1 st rode bieten
- 3 el zoetzuur

## Bereiding

Vermeng en blender de ingrediënten voor het pekelen van het nekvlees en leg het vlees erin. Laat 24 uur pekelen.

Haal het vlees eruit, bak het aan en pocheer het in 2 tot 4 uur gaar in de pekelijus.

Haal het gare vlees eruit en rol het in plasticfolie in.

Zeef de jus en laat de kardemom hierin trekken.

Snijd de reerug van het bot. Bak de rug aan en gaar deze ca. 23 minuten in droge lucht in een oven op 79 graden Celsius.

Kook de pinda's voor de pindacrème tot ze compleet glazig zijn en blender ze helemaal glad.

Breng voor het zoetzuur de suiker en azijn samen aan de kook. Haal de pan van het vuur en koel het zoetzuur terug.

Verwijder de buitenbladen van de witlof en bewaar ze. Gaar de stronkjes in water, boter en citroensap.

Breng voor de minibietjes het bietensap met de mosterd en witte wijn aan de kook.  
Voeg de bietjes toe en kook ze gaar. Pel ze en zet ze weg in het kookvocht.  
Marineer 4 bramen in een mengsel van 2 eetlepels bietenvocht en 2 eetlepels zoetzuur.  
Snijd ze doormidden en houd ze apart.  
Snijd de overige 6 bramen doormidden en houd ze apart.  
Kook voor de aardappel gnocchi de aardappelen in de schil. Pel en pureer ze met een pureerknijper.  
Voeg de saffraanboter aan het eigeel toe.  
Doe het bloem erbij en maak er een mooi beslag van. Maak van het beslag gelijkmatige bolletjes.  
Druk deze voorzichtig in met een vork en blancheer ze gaar.  
Dresseer het bord: zet een veeg pindacrème op het bord.  
Leg het vlees erop en dresseer hieromheen de overige ingrediënten.  
Leg het zoetzuur van witlof en biet er als laatste op.  
Lepel tot slot een klein beetje jus erover.

Bron: <http://www.foodxperience.com/recept/het-roode-koper>