

Kalfsnier op zijn Luiks - Castodot Jean



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

- 800 g kalfsnieren, gereinigd
- 1 boeketje verse kruiden voor de decoratie

Espuma van wortelstoemp

- 200 g wortelen, fijngesnipperd
- 400 g bintjes aardappelen in blokjes gesneden
- 100 g ui, fijngesnipperd
- 50 g boter
- 2,5 dl melk

Nems van asperges

- 4 deegvellen voor nems
- 8 witte asperges, geschild en gekookt
- 8 groene asperges, geschild en gekookt

Saus met jeneverbessen

- 2,5 dl kalfsfond
- 1 koffielepel geplette jeneverbessen

Ijs van mosterd en jenever

- 5 dl water
- 20 g suiker

- 35 g glycerine
- 50 g jenever
- 100 g mosterd

Bereidingswijze

Espuma

Maak een stoemp met de wortelen, aardrappelen, uien en boter. Maak er puree van in een roerzeef en hou ongeveer 500 g stoemp over voor de bereiding. Voeg er de warme melk aan toe. Giet over in een sifon en zet onder druk met twee gasbonbons.

Vlees

Bak de kalfsnieren rosé met boter en kruid. Houd ze warm.

Nems

Vorm een nem met 4 asperges en laat de kant van de kopjes open. Bak enkel het gedeelte dat in deeg is verpakt. Houd warm.

Ijs

Verwarm het water, de suiker en de glycerine. Voeg er de mosterd en de jenever aan toe. Draai tot ijs in de ijsmachine. Zet 24 uur in de diepvriezer.

Saus

Kook de fond in met de jeneverbessen. Houd warm.

Afwerking

Snijd de niertjes in plakjes en leg ze harmonieus op het bord met de nems van asperges. Spuit de wordelespuma in een glas en lepel er de jeneversaus voer. Vorm een quenelle ijs van mosterd en jenever en leg dat naast de niertjes. Werk af met een boeketje verse kruiden.

Bron: <https://mastercooks.be/nl/kalfsnier-op-zijn-luiks-castodot-jean>