

Groots Hartverwarmend Noordwijks Kerstdiner

Hoofdgerecht by Marcel van Lier, 'Latour' ❁ Grand Hotel Huis ter Duin

Kalfssukade met romige kalfsjus,
puree van knolselderij en gebakken spatzli

DIT HEB JE NODIG

Op basis van 4 personen

KALFSSUKADE

800 gram kalfssukade aan een stuk
1½-liter kalfsfond
Halve prei in stukjes
1 ui gesnipperd
½ winterwortel in blokjes
Takje thijm
Klein takje rozemarijn
1 laurierblad
2dl rode wijn
3 dl madeira
3 dl room
50 gram boter in kleine blokjes koud

PUREE VAN KNOLSELDERIJ

1 knolselderij van 400 gram in
blokjes gesneden
200 ml kippen- of vegetarische
bouillon
200 gram room
50 gram boter
Zout en peper
Eventueel rasp van een halve limoen

SPATZLI

400 gram bloem
4 eieren
1 theelepel zout
220 ml melk
Gehakte peterselie
Klein klontje boter

ZO MAAK JE HET

KALFSSUKADE

Zet de oven op 125 graden.

De Kalfssukade peperen en zouten, en aanbakken in wat olie of boter tot goudbruin. De sukade in een ovenschaal doen en de rest van de ingrediënten toevoegen op de room en de boter na. De schaal in de oven zetten en ongeveer 3½ uren laten garen. Het vlees regelmatig met vocht overgieten tot het vlees gaar is (even met een scherp mes prikken). Als het makkelijk gaat is het vlees gaar. Het vlees laten afkoelen en in 4 mooie gelijke plakken snijden. Het vocht door een zeef doen en in laten koken met de room tot sausdikte en vervolgens de klontjes boter met een mixer door de saus roeren. De saus even proeven en eventueel wat peper of zout toevoegen.

PUREE VAN KNOLSELDERIJ

De knolselderij opzetten met de room en bouillon en dit ongeveer 20 minuten laten garen tot het gaar is. De knolselderij met de helft van het kookvocht in een blender of met een staafmixer fijn malen en eventueel wat meer vocht erbij doen als het te dik is. De boter erdoorheen roeren en op smaak brengen met peper en zout en eventueel de rasp van een halve limoen en vervolgens door een zeef roeren en warm houden.

SPATZLI

De bloem zeven in een mengbeker en de eieren één voor één hieronder mengen. Vervolgens de melk toevoegen tot er een dikke pap ontstaat en zout toevoegen. Een pan met kokend water opzetten en wat zout toevoegen. Het deeg in een pureeknijper doen en kleine straaltjes in het kokend water doen. Zodra deze boven komen drijven eruit halen en koud spoelen. De spatzli even opbakken in wat olie zodat het een beetje krokant wordt en op het laatste moment het klontje boter en de peterselie toevoegen.

HET BORD AFMAKEN

De sukade even licht bloemen, peperen en zouten en mooi krokant bakken. De warme knolselderij op bord dresser en het vlees hierbij leggen. Vervolgens de saus eroverheen doen en als laatste de spatzli op het vlees doen.

