Kalfskotelet

Recept van V-ZUG N.V.



malse kotelet met morieljesaus

Bereiding	30 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

Kalfskotelet

800 g Kalfskotelet aan het stuk

braadboter om aan te braden

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Morieljesaus

100 g morieljes, of 30 g gedroogde morieljes ingeweekt, uitgelekt

1 sjalot, gehakt

1 knoflookteen, geperst

braadboter om te fruiten

50 ml cognac

400 ml kalfsfond

250 ml volle room

1½ el maïszetmeel

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

kleine hoeveelheid citroensap

Opdienen

kleine hoeveelheid fleur de sel

Kalfskotelet

Het vlees royaal zouten. De braadboter in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden en met peper kruiden. Op een rooster op het middelste niveau erin schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat op het onderste niveau erin schuiven. De kernthermometer in het dikste punt van het vlees steken en met de gaarruimte verbinden.

Met SlowCooking aangebraden bij een kerntemperatuur van 59°C gedurende 2 uur garen.

Morieljesaus

Morieljes in vieren delen, wassen en goed laten afdruipen. De morieljes, de sjalotten en de knoflook met braadboter in een kleine pan op middelhoog vuur glazig fruiten.

Cognac toevoegen en tot de helft laten inkoken. Kalfsfond, volle room en maïszetmeel mengen, in de pan gieten en onder af en toe roeren aan de kook brengen. De saus op middelhoog vuur tot de gewenste consistentie laten inkoken. Op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Opdienen

Het vlees in plakken snijden. Een kleine hoeveelheid fleur de sel over de snijvlakken strooien en samen met de saus serveren.

Gaarstappen

SlowCooking, tot oventemperatuur 59 °C(max 2 Hrs)

Accessoires

Rooster

Bakplaat

Kernthermometer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022