

RECEPT VAN DE MAAND

SEPTEMBER

BRASATO AL BARBERA D'ASTI MET VENKEL, AARDAPPEL EN WORTEL

WIJN: FIRINA BARBERA D'ASTI, CANTINA
GARITINA, PIEMONTE, ITALIË, 2021



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de Brasato:

1 kg mager rundvlees; liefst van
het Fassone rund
2 stengels bleekselderij
1 ui
3 wortels
1 steel prei
2 tenen knoflook
4 jeneverbessen
2 laurier blaadjes
1 steel rozemarijn
Olijfolie
Roomboter
2 el bloem
1 fles Barbera d'Asti
1 glas marsala
Peper en zout

Voor de aardappelpuree:

1 kg aardappelen
1 flinke venkel knol
Klont roomboter
Scheutje room
1 ei
Nootmuskaat
Peper en zout

Voor de wortelen:

1 bos waspeen
1 sinaasappel
2 el honing
2 el gehakte verse peterselie
1 tl geraspte gemberwortel
Scheutje droge witte wijn
Zout

BEREIDING

Fase 1: een dag van tevoren:

Snij de groente fijn. Snij ook de tenen knoflook fijn. Bestrooi het vlees met peper en zout. Leg het vlees in een kom, met de groente en kruiden. Schenk de fles wijn erop en laat dit afgedekt 12 uur marineren in de koelkast.

Fase 2:

Haal het vlees uit de marinade en zeef de marinade, bewaar wel alles! Braad het vlees aan met de helft van de boter en olijfolie. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de uitgelekte groente, en bak dit ook even aan. De gebakken groente geven extra smaak als ze licht bruin aangebakken zijn. Voeg de bloem toe roer even door. Als de bloem begint te plakken blus het geheel dan af met de wijn. Roer even door. Voeg het vlees weer toe en laat op een zeer laag vuur stoven. Draai het vlees af en toe om. Na een 2 uur is het vlees gaar. Haal het voorzichtig uit de pan en leg apart. Haal de kruiden uit het vocht en draai het vocht in een blender of met de staafmixer tot een gladde saus.

Voor de aardappelpuree:

Schil de aardappelen, snij de venkel zeer fijn en kook ze samen in zout water gaar. Giet af en stamp de aardappelen met de venkel, een scheutje room, ei, en een klont roomboter tot een gladde puree. Breng op smaak met vers geraspte nootmuskaat en peper en zout.

Voor de wortelen:

Schil de wortelen en snij op gelijke grootte. Rasp de seste van de sinaasappel en pers hem uit. Kook de wortel in een mengsel van witte wijn, sinaasappelsap, zout en gemberwortel gaar. Kook het kookvocht in tot een dunne stroop met de honing. Draai met staafmixer goed door elkaar, zeef het vocht eventueel. Bewaar de peterselie voor de presentatie.

Schenk de Firina Barbera d'Asti op 18 graden uit de karaf, prosit!

Ab Tamis, chef kok van de Wijnproevers.

