



Gegrilde Rugfilet Iberico

met Petit Ratatouille, aardappelcroquant en een kalfsjus met waterkers

Bereidingswijze

Begin allereerst met het snijden van de groentes. Voor een mooie homogene ratatouille is het belangrijk om de groentes mooi gelijkmatig te snijden. Maak hierna het kruiden bouquet. Leg de twee (gewassen) prei bladeren neer en leg de kruiden hierin. Vouw de bladeren om elkaar heen zodat alle kruiden in de bundel zitten en bind dicht met het bindtouw. Zorg dat er ruim touw over blijft zodat het bouquet er later makkelijk uitgehaald kan worden.

Zet een pan op middelhoog vuur en ontzuur hier eerst de tomaten puree in. Zet vervolgens het kruiden bouquet en de uienblokjes aan tot deze glazig zijn. Voeg dan eerst de paprika erbij en als deze is aangezet de aubergine en als laatst de courgette. Laat dit op laag vuur langzaam garen.

Breng een pan met water aan de kook. Dompel hierin de waterkers en spoel deze dan direct koud af. Draai van de geblancheerde waterkers een puree en wrijf deze door een grove zeef heen. Koud wegzetten.

Voor de aardappelspiegel snijden we de aardappel echt flinterdun en in mooie ronde plakjes. Leg de plakjes dakpansgewijs op vetvrij papier en bestrooi met tijmblaadjes. Leg hier vervolgens nog een stukje vetvrijpapier overheen zodat het volledig afgedekt is. Doe een klein laagje olie in een koekenpan en leg hier de aardappelspiegel in (tussen de vetvrije papiertjes). Om het geheel onder de olie en bij elkaar te houden plaatsen we er een passend steelpannetje op. Draai het vuur laag en blijf tussentijds controleren totdat de spiegel mooi krokant is.

Maak nu de jus af. Breng deze aan de kook en voeg, van het vuur af, de waterkers puree toe. Let op: reserveer warm.

Begin nu met de laatste fase van de bereiding, het vlees. Snij de Iberico rugfilet in plakken van ongeveer een vinger breedte. Zorg ervoor dat de rest van de garnituren warm zijn en klaar om te serveren voordat het vlees op de grill gaat. Zout het vlees en grill het aan weerszijde totdat het een mooie grill ruit heeft. Het vlees mag dus best een beetje rosé zijn van binnen. Breng het vlees na het grillen op smaak met verse zwarte peper.

Serveertip

U kunt natuurlijk altijd zelf bepalen hoe u het gerecht aan uw gasten presenteert, iedereen heeft tenslotte zijn eigen stijl. Ter inspiratie: doe de ratatouille in een steker en druk licht aan en plaats hier de aardappel spiegel rechtop in. Het gegrilde vlees dakpansgewijs ernaast. Speels afmaken met de saus.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

- 600 gram rugfilet van het Iberico varken
- 1 aubergine, 1 courgette, 1 gele paprika en 1 rode paprika, alle vier ontdaan van de zaadlijsten en in kleine blokjes van ca. een halve centimeter gesneden
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 kruiden bouquet bestaande uit: 2 buitenste bladeren van de prei, 2 takjes tijm, 2 blaadjes laurier, 1 takje rozemarijn, 2 takjes platte peterselie en een stukje bindtouw
- 2 La Ratte aardappels
- enkele takjes verse tijm
- 150 ml. kalfsjus (bij voorkeur zelf gemaakt)
- 1 bos waterkers, geplukt en gewassen