

Biologische kalfsrollade met stoofpeertjes, geroosterde knolselderij en aardappel

Ingrediënten (voor 5 personen):

- 1 kalfsrollade van 1 kg
- 1 liter runderbouillon
- 1 liter jus de veau (kalfsjus)
- 1 knolselderij
- 1 kg aardappels met schil (kriel of rozeval)
- 50 gram ongezouten boter
- 10 a 12 stoofpeertjes
- 1 fles rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 30 gram bruine basterd suiker
- 2 steranijs
- 1 knoflook
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper



Bereiding in de oven:

Verwarm de oven voor op 250 °C. Vul een ovenschaal met een klein laagje runderbouillon. Schuif de schaal onderin de oven en breng het vocht aan de kook. Leg de rollade op een rooster boven de braadslede. Verlaag de temperatuur naar 175 °C. Zet de oven op 10 minuten.

Schil de knolselderij. Snij nu de knolselderij in plakken van 1 a 1,5 cm dik. Snij de plakken daarna nogmaals 1x door het midden. Besprenkel de plakken met olie, zout en peper. Was de aardappelen met schil grondig. Snij de aardappelen nu in 4 partjes. Maak 2 teentjes knoflook schoon. Snij deze in fijne stukjes.

Haal de rollade van het rooster af en leg deze in de ovenschaal. Voeg naast de rollade aan 1 kant de knolselderijplakken en aan de andere kant de aardappelpartjes met de 2 knoflookteentjes in stukjes.. Sluit de oven nu weer op 175 °C voor circa 30 minuten. Verwarm de jus de veau op laag vuur.

Bereiding in de pan:

Braad de rollade aan in een braadpan.

Schil de knolselderij. Snij nu de knolselderij in plakken van 1 a 1,5 cm dik. Snij de plakken daarna nogmaals 1x door het midden. Besprenkel de plakken met olie, zout en peper. Was de aardappelen met schil grondig. Snij de aardappelen nu in 4 partjes.

Bak de aardappelpartjes in ruim roomboter goudbruin en zet het vuur dan zacht voor circa 10 minuten samen met de knoflook stukjes.

Bak of Gril de plakken knolselderij voor circa 4 a 5 minuten per kant. Zet daarna het vuur laag om zachtjes door te garen.

Zet de pan op een laag vuur en gaar de rollade in 45-60 minuten (kerntemperatuur 54 °C).). Laat de rollade in aluminiumfolie 10 minuten rusten. Verwarm de jus de veau op laag vuur.

Schil de stoofpeertjes en boor het klokhuis eruit. Doe de stoofpeertjes in een ruime pan samen met de bruine suiker, steranijs en kaneelstokje. Giet nu de wijn erop. De stoofperen moeten net onder staan, anders een scheut water toevoegen. Stoof de peren nu in circa 2 uur gaar. Zeef het vocht, kook het eventueel in tot gewenste smaak en bind het af. Doe daarna de peren weer terug in het vocht.

Serveer de rollade op een (voorverwarmde) schaal, en schep de gewenste aardappelen, knolselderij en stoofpeertjes per persoon op bord. Maak het gerecht af met een schep overheerlijke jus de veau.

Eet smakelijk!