WINEBIZZ
Excellent Wines

BARTHO EKSTEEN - WIJNSKOOL SYRAH

OSSENHAAS MET RODE WIJNSAUS, GEGRATINEERDE AARDAPPELEN EN GROENE ASPERGES (75 MN)

INGREDIENTEN

2 personen

2 ossenhaas medaillons (150-200 g)
2 eetlepels olijfolie
1 takje verse tijm
1 takje verse rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 sjalot, fijngesnipperd
1 laurierblad
200 ml rode wijn
1 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel boter
100 ml runderbouillon
400 g vastkokende aardappelen
100 ml room
50 ml melk
50 g geraspte Gruyère of Cheddar
200 g groene asperges

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschaal in met boter. Maak de gegratineerde aardappelen: Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in de ovenschaal. Meng de room, melk, geperste knoflook, zout en peper, en giet dit over de aardappelen. Bestrooi met de geraspte Gruyère of Cheddar. Bak de aardappelen 45-50 minuten in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Bereid de ossenhaas: Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de takjes tijm, rozemarijn en de geplette knoflook toe. Kruid de ossenhaas medaillons met zout en peper en bak ze 3-4 minuten aan elke kant voor medium-rare (of naar wens). Voeg de boter toe en bedruip de ossenhaas ermee. Haal de ossenhaas uit de pan, dek af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Maak de rode wijnsaus: In dezelfde pan, voeg de fijngesnipperde sjalot en fijngehakte knoflook toe en fruit tot ze zacht zijn. Blus af met de rode wijn, voeg het laurierblad en het takje tijm toe, en laat tot de helft inkoken. Voeg de runderbouillon en balsamicoazijn toe en laat nogmaals inkoken tot de gewenste dikte. Haal van het vuur en roer er een eetlepel boter doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Grill de groene asperges: Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges af. Verhit een eetlepel olijfolie in een grillpan op middelhoog vuur. Grill de asperges ongeveer 5 minuten, draai halverwege, tot ze licht gebruind en knapperig zijn. Kruid met zout en peper.
Serveer: Verdeel de gegratineerde aardappelen, ossenhaas en groene asperges over de borden. Lepel de rode wijnsaus over de ossenhaas.