

Ingrediënten voor 4 personen

2 dl rode port 4 stuks
hartzwezerik van het kalf 0,5
stuks courgette Grand Cru
olijfolie Hojiblanca olijfolie 4
stronkjes witlof 1 eetlepel
bijenhoning 1 stuks Granny Smith
appel peper zout 1 stuks verse
nootmuskaat Ocal olijfolie 0,5 dl
vlierbloesem siroop 1 stuks
sinaasappel 4 plakjes verse
ganzenlever Apple Blossom
Accla Cress

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Krokant gebakken kalfszwezerik, vlierbloesem siroop en ganzenlever.

Een gerecht van topchef Otto Nijenhuis van Sterrenrestaurant Chateau St Gerlach in Valkenburg aan de Geul

Bereidingswijze

1. Kook de rode port in op een laag vuur in. 2. Ontvlies de kalfszwezerik met een scherp mes. 3. Snijd van de courgette lange plakken in een dikte van 5 mm, grill op een grillplaatje. 4. Marineer de courgette met de Grand Cru olijfolie. 5. Bak de zwezerik op hoge temperatuur in de Hojiblanca olijfolie. 6. Snijd de witlof fijn, 1 bij 1 cm. 7. Draai m.b.v. een bolletjesboor kleine balletjes van de Granny Smith appel. 8. Karamelliseer de honing in een pan op hoge temperatuur, voeg de appelbolletjes zeer kort toe, zodat de honing kan hechten, maar het appelbolletje knapperig blijft. 9. Haal de zwezerik bij de juiste vleesspanning uit de pan. 10. Haal de port van het vuur, zodra deze op siroop begint te lijken en monteer vlak voor het uitserveren met de Grand Cru olijfolie. 11. Bak de witlof in de Hojiblanca olijfolie op hoge temperatuur, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat, voeg de vlierbloesemsiroop toe. 12. Haal de pan van het vuur, voeg een beetje rasp van sinaasappelschil toe. Afwerking: 13. Rol de gegrilde courgette tegen de buitenwand van een steker. 14. Schep de witlof in de steker met de courgette, druk goed aan. 15. Druk dit timbaaltje in het midden van het bord m.b.v. een tonic stampertje uit de steker. 16. Leg een plakje ganzenlever op het warme timbaaltje. 17. Schep de appelbolletjes rond het timbaaltje, dresseer eveneens de ingekookte port. 18. Bestrooi de zwezerik nu pas met peper en zout, leg deze op de ganzenlever. 19. Versier met Apple Blossom en de Accla Cress,

