

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kilogram kalfsgebraad(achter
lendestuk) 300 gram uien 2
wortelen 2 gebroken
kalfsbeenderen 750 gram
champignons peterselie 150
gram boter 2 deciliter room 1
eetlepel bloem Parmezaanse
kaas peper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kalfsgebraad a la Orlof

Prachtig

Vorbereiding

De dag voordien: Bak in een braadpan het ingevette vlees,de plakjes wortelen en 100 gram fijne uienringen.Keer het vlees dat het rondom mooi bruin wordt.Voeg de door de slager in stukken gehakte kalfsbeenderen bij en peper en zout.Giet 2 glazen kokend water bij het gerecht en laat 70 minuten in een matig warme oven(180°C)gaar worden. Hak de resterende 200 gram uien fijn en doe ze samen met 30 gram boter en de bloem in de koekenpan,sluit de pan en laat 30 minuten op een laag vuurtje slinken.Let op dat ze niet donker worden(indien nodig wat bouillon bijvoegen)Snij de champignons in fijne stukjes en laat ze 5 minuten sudderen in een aparte pan,zonder te bakken.Voeg bij de uien,voeg dan de room toe draai het vuur iets hoger en neem de uienpuree van het vuur. Laat het gebraden vlees nog een kwartier rusten in de uitgeschakelde oven.Snij het vlees dan in de lengte in plakken van 1/2 centimeter.Smeer iedere plak in met de champignon-uienpuree en leg ze weer op elkaar om het gebrad zijn vorm terug te geven.Bind de plakken bijeen met keukengaren.Smeer de buitenkant in met de rest van de puree. De dag zelf: Leg het vlees in een ingevette schotel en bestrooi met de vers geraspte parmezaanse kaas.Druk de kaas goed aan zodat hij goed blijft zitten.Leg er flinterdunne stukjes boter op en laat het 10 minuten in een zeer warme oven gratineren Haal het vlees uit de pan en snij in plakjes. Serveer het ontvette braadnat apart met gestoomde aardappeltjes. Tip: om het gebrad gemakkelijk door te snijden,kunt u de plakken het best van boven naar beneden snijden,zonder helemaal door te snijden(en portefeuille).Ze mogen niet van elkaar los raken.U kunt ze vullen zoals in het recept aangegeven. Wijntip:een witte Elzasserwijn zoals Gewurztraminer of een Tokay-Pinot gris