

Herfstsalade

met bavette en wild zwijn coppa



Wijnadvies:

Montepulciano d'Abruzzo
MININI
Abruzzi, Italië
08.818.72

Geur/smaak:
Kersen, chocola /
Intens, gul, tanines

Herfstsalade met gemarineerde runderbavette, wild zwijn coppa en gebakken paddenstoelen

Slamix:

- 40 gr red rumex
- 40 gr lollo rosso extra
- 40 gr lollo verte extra
- 40 gr frisee

Dressing:

- 80 ml balsamicodressing

Runderbavette:

- 250 gr runderbavette, Creekstone
- 1 st *knoflookteentjes*
- 2,5 gr rozemarijn
- 2,5 gr tijm
- 12 ml olijfolie pomace

Wild zwijn coppa:

- 60 gr gedroogde wild zwijn coppa

Bospaddenstoelen:

- 50 gr heksenmix
- 45 gr champignons, fijn
- 1 st *knoflookteentjes*
- 10 gr sjalotten, banaan
- 200 ml rode tafelwijn
- 1 gr gesneden peterselie peper en zout naar smaak

Gefrituurde schorseneren:

- 8 gr schorseneren

Cursieve ingrediënten komen in meerdere onderdelen voor.

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden:

frituur en hete luchtoven

Mise en place:

Ca. 4 uur van tevoren: meng de fijn gesneden rozemarijn, tijm en knoflook met olie, peper en zout en marineer hier de bavette in.

Was de schorseneren en schil deze (eventueel met handschoenen). Snij hier met een dunschiller dunne reepjes van en frituur ze op 170 °C goudbruin.

Snij de wild zwijn coppa in dunne plakjes

Rooster de walnoten ca. 5 minuten in de oven op 180 °C en laat afkoelen.

Snij de paddenstoelen in gelijke partjes, snipper de sjalotten en snij de knoflook fijn.

Bak de champignons mooi goudbruin, voeg sjalotten en knoflook toe en bak even mee. Voeg tot slot de peterselie toe.

Was, pluk en droog de sla.

Gril de bavette en gaar verder in de oven op een temperatuur van 90 °C tot een kerntemperatuur van 49 °C.

Bordopmaak:

Meng de sla en maak deze aan met de balsamicodressing. Verdeel de slamix over het bord. Snij dan de (lauwwarde) bavette in reepjes. Leg de reepjes bavette en plakjes wild zwijn coppa op de salade. Strooi hier de de paddenstoelen en walnoot over. Garneer de salade met enkele gefrituurde schorseneren.

