



Presa de Batallé gekarameliseerd met honing, andijvie en fondant aardappeltjes

Ingrediënten voor 4 personen:

600 gram Presa de Batallé
120 gram Duroc spek
80 gram Lardo di Norcia
Grofzout
Zout, peper
Boter
Acacia honing
2 dl kalfsfond
Aceto Balsamico pasta
1 stuk andijvie
1 wortel
1 gourget
Gevogelte bouillon
4 Charlotte aardappelen
1 plakje tramazonebrood

Werkwijze;

Portineer de Presa en trek ze vacuüm op 60 graden garen in de Ruhner voor ongeveer 10 minuten.

Gaar het Duroc spek eveneens in de ruhner voor 2 uur met tijm, laurier en peperkorrels, laten afkoelen in plakjes snijden en ze krokant bakken in een pan;

Blancheer de andijvie en snijdt ze in gelijke delen, snij de wortel en de courgette in fijne brunoise en blancheer ze. Smelt boter in een pan en leg de andijvie met de fijne groenten erin, gevogelte bouillon toevoegen en aan de kook brengen, zachtjes laten braiseren voor ongeveer 5 minuten.

Steek de charlotte aardappelen uit in cilindervorm en kook ze in gezouten water met een flinke klont boter, inkoken totdat het kookvocht ingekookt is en de aardappel lichtjes gekarameliseerd is op de bodem. Van het vuur nemen en met plasticfolie bedekken zodat er enig stoom ontstaat die de aardappeltjes los maken van de bodem. Neem ze uit de pan en vlak voor het opdienen terug opwarmen in de oven.

Snij het tramazonebrood in blokjes en maak er croutons van. Snij de lardo eveneens in blokjes en bak ze krokant in een pan, vermengen met de croutons en apart zetten.

Vermeng de kalfsfond met de aceto balsamico pasta en monter met een klontje boter.

Verwarm de Presa terug in de ruhner, neem ze eruit in besmeer ze met de honing, op smaak brengen met zout en peper, aan twee kanten lichtje grillen op de plaat of pan.

Snijdt ze in dunne plakjes en verdeel ze op de borden, afwerken met de saus, spek en de croutons.
Leg de garnituren rondom het vlees.