

Rossini en Stroganoff, maar dan met reefilet

Toen de obers nog verkleed waren als pinguïn en bogen als knipmessen kon je in het chique restaurant Tournedos Rossini en Boeuf Stroganoff bestellen. Tegenwoordig kom je deze gerechten weinig meer tegen, hoewel hier en daar een revival van klassiekers uit de wereldkeuken is te zien.

Beide gerechten hebben gemeen dat het belangrijkste ingrediënt het allermooiste en meest malse stukje vlees is dat de slager aanbiedt: ossenhaasbiefstuk uit de rug van het rund. Het is ook het duurste vlees, daarom waren en zijn Rossini en Stroganoff luxe keuzes. Wat prijs betreft gaan er bij Rossini nog een paar flinke scheppen bovenop, want bij deze uitvoering spelen gemeste eenden- of ganzenlever en truffel hun rol, behorend tot veruit de duurste etenswaren die voor geld te koop zijn. Nu wil het geval dat veel jagers nogal eens thuishkomen met vlees dat wat betreft smaak, structuur en malsheid niet onder hoeft te doen voor ossenhaas. Integendeel, de rugfilets van ree worden door liefhebbers en kenners/vaklieden gezien als het mooiste vlees op aarde. Rossini- en Stroganoff-waardig. Dat moesten we dan maar eens aan de vork prikken.

Wat betreft ganzen- en eendenlever en truffel: tegenwoordig zijn er afgeleiden van deze ingrediënten op de markt, die het gerecht misschien iets minder allure verschaffen, maar prima als vervanger kunnen fungeren.

Reefilet 'Rossini'



(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 4 biefstukken uit de reerug à plm. 150 gr.
- 4 plakjes gemeste ganzen- of eendenlever (foie gras) à plm. 50 gr., plm. ½ cm. dik *)
- 1 kleine zwarte wintertruffel **)
- 4 sneden wit brood zonder korst
- 1 dl. Madeira
- 1 dessertl. honing
- 2 laurierblad
- 4 dl. kalfsfond of rundfond (pot, supermarkt)
- 50 gr. koude roomboter
- olie en boter om in te bakken
- zeezout en vers gemalen zwarte peper

Bereiding

- Bestrooi de reefilets, die op kamertemperatuur moeten zijn, met zout en peper.
- Snijd de truffel in flinterdunne plakjes.
- Snijd de sneden brood in de vorm van de filets en rooster ze lichtbruin in de broodrooster.
- Verhit een mengsel van half olie, half boter op een hoog vuur en schroei hierin de filets om-en-om aan. Houd ze in beweging. De buitenkant moet mooi bruin en krokant zijn. Haal de filets uit de pan en wikkel ze in dubbel aluminiumfolie om ze warm te houden en nog wat verder te laten doorgaren.
- Giet de Madeira bij het braadvocht en roer het aanbaksel los. Voeg ook fond, honing en laurier toe. Laat het vocht ¾ inkoken. Haal de saus van het vuur, verwijder de laurier en klop er vlokjes ijskoude boter doorheen. Proef de saus en voeg eventueel nog wat zout en peper toe.

Presentatie

● Leg in het midden van voorverwarmde borden een geroosterd broodje. Schik hierop de reefilet. Schep de saus er overheen en ernaast. Bedek de filet met een plak lever. Verdeel er plakjes truffel overheen. 'Traditioneel' wordt Tournedos Rossini geserveerd met luciferdunne frietjes. Een vrijmoedige variatie op dit thema: snijd per bord een flinke aardappel (vastkoker) in zeer dunne plakjes, maar snijd de aardappel niet helemaal door. Bestrooi de aardappels met peper, zout en kruiden naar keuze, doe ze in een ovenschaal, begiet ze met olijfolie en zet ze 40 minuten in een oven van 220 °C totdat je een mooie 'aardappelwaaier' hebt verkregen. Leg op ieder bord zo'n waaier en garneer met flinterdun gesneden schijfjes bosui.

*) Als je geen gemeste lever kunt vinden, of wilt gebruiken, of te kostbaar vindt, schakel dan over op thans verkrijgbare producten die hiervan zijn afgeleid, zoals leverpaté. Roompaté, andere romige patés en zelfs cranberrypaté komen ook in aanmerking. Er zijn ook producten in de horecagroothandel verkrijgbaar die het aanzien hebben van eenden- of ganzenlever maar slechts een bepaald percentage hiervan bevatten.

**): Van de truffelfamilie is de zwarte wintertruffel het meest bedwelmend van aroma en rijkste van smaak. Maar het is ook de duurste: voor een klein knolletje ben je al gauw meer dan 100 euro kwijt. Maar ook voor truffel geldt, er zijn afgeleiden en alternatieven: truffelolie, truffel essence, truffeltape-nade, jus de truffe, en zo meer, die je in het gerecht kunt verwerken. Vervang de plakjes truffel door kleine schepjes truffelpesto en je hebt een voortreffelijk resultaat. Er zijn ook nog andere soorten truffel, die goedkoper zijn dan de zwarte wintertruffel, maar in het algemeen ook minder smaak hebben. Laat je voorlichten door de groentespecialist van de horecagroothandel of delicatessenwinkel.

Reefilet 'Stroganoff'



(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 600 gr. rugfilet van ree, in dunne reepjes gesneden
- 150 gr. rode ui, gesnipperd
- 150 gr. champignons, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika
- 3 tenen knoflook
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 dessertl. paprikapoeder
- 50 ml. wodka
- 1 dl. rode wijn
- 2 dl. kalfsfond (pot, supermarkt)
- 125 ml. slagroom
- peper, zout
- boter, olijfolie
- 2 eetl. fijn geknipte peterselie

Bereiding

- Zet de oven op de hoogste stand, leg de paprika op een bakplaat en laat deze in de hete oven bijna zwart blakeren. Neem de paprika uit de oven, doe haar in een plastic zak en sluit deze af. Als de paprika is afgekoeld kun je gemakkelijk het vel er af pellen. Doe dit, verwijder pitjes en zaadlijsten en snijd de paprika in kleine vierkantjes.
- Dep de reepjes reefilet goed droog. Breng op een hoog vuur een mengsel van olie en boter tot verhitting en schroei hierin de vleesreepjes rondom snel dicht. Doe dit desgewenst in twee keer, het vlees moet alleen maar dichtschroeien en mag niet koken. Schep de filetreepjes uit de pan, bestrooi ze met peper, zout en paprikapoeder. Zet ze afgedekt weg.
- Schraap het aanbaksel los, doe nog wat olie in de pan en bak hierin ui, geperste knoflook en champignons aan. Voeg tomatenpuree toe en laat dit even meebakken. Blus het geheel af met wodka en rode wijn. Voeg ook de kalfsfond toe. Laat het

geheel inkoken tot ongeveer de helft. Doe de paprika en vleesreepjes bij de saus en warm het gerecht nog even door. Klop de slagroom lobbijg en roer deze door de saus, die nu niet meer mag koken. Maak de saus af met zout en versgemalen peper.

Afwerking

- Reefilet Stroganoff combineert voortreffelijk met verse lintpasta. Schep de Stroganoff over de pasta en bestrooi hem rijkelijk met gesnipperde peterselie. Doe er geen gemalen Parmigiano of andere kaas overheen. Hebben we dat? **Geen kaas.**

Tip

Je kunt deze gerechten ook maken met filets uit de rug van edelhert of damhert, bij voorkeur van jonge dieren.