RECEPT VAN DE MAAND

JANUARI

WILD ZWIJN KOTELET MET SPRUITJES, AARDAPPELPUREE, GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL EN JUS VAN MARSALA

WIJN: I MURI, PRIMITIVO, PUGLIA, ITALIË, 2022

RECEPT VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de koteletten:
20 wild zwijn koteletten
peper en zout
bloem

Voor de spruitjes:
1,5 kg spruitjes
1/2 el kerrie
2 el gemberstroop
zout
nootmuskaat
klontje roomboter
peper en zout

Voor de aardappelpuree:
1,5 kg aardappelen
75 gr roomboter
1,5 dl volle melk
2 eieren
zout
nootmuskaat

Voor de sinaasappelschil:
2 sinaasappelen (van het voorgerecht)
200 gr suiker
200 gr fijne kristalsuiker
water

BEREIDING

Koteletten:
Meng wat peper en zout door elkaar en masseer het vlees ermee in. Leg op een plateau en dek af met folie. Zet koel weg. Vlak voor het bakken even door de bloem halen, dus zet alvast een grote koekenpan klaar met boter en een bakje met bloem.

Spruitjes:
Snijd de “kontjes” van de spruitjes en verwijder de buitenste blaadjes. Kook ze in zout water beetgaar. Smelt een klontje roomboter in een steelpan en voeg de kerrie eraan toe als de boter gesmolten is. Roer door en bak even aan. Voeg de spruitjes en dan de gemberstroop toe. Roer voorzichtig door en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet weg in de pan en warm vlak voor de presentatie op.

Aardappelpuree:
Schil de aardappelen en kook ze in zout water gaar. Stamp tot puree en klop met de mixer de eieren, melk en roomboter erdoor. Breng op smaak met zout en nootmuskaat. Zet weg tot de presentatie.

Sinaasappelschil:
Snijd de schillen in reepjes en zet op in ruim koud water. Breng aan de kook en giet af. Herhaal dit proces vier keer, elke keer met koud water. Gebruik de laatste keer evenveel water als suiker. Laat de schillen in de suikerstroop 15 minuten pruttelen. Zet een plateau klaar met daarop een rooster. Vis elk reepje apart uit de stroop en leg op het rooster. Laat afkoelen. Haal de reepjes door fijne kristalsuiker. Leg weg tot de presentatie.

Presentatie:
Haal de koteletten door de bloem en bak ze in uitgebruisde boter rustig gaar. Laat 5 minuten rusten in aluminiumfolie. Blus de jus af met een flinke scheut Marsala en roer door. Kook kort in. Spuit zigzag 5 dopjes aardappelpuree op een rechthoekig bord. Leg hier speels wat spruitjes en sinaasappel bij. Druppel her en der wat jus tussendoor.

Heerlijk met een glas I Muri Primitivo, licht gekoeld op 14 graden!

Prosit, Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.