

OSSO BUCCO MET PURE CHOCOLADE EN VANILLE

(RECEPT VAN HEIN GEERS, WWW.HUIZEGEERS.NL)

INGREDIËNTEN (VOOR VIER PERSONEN):

20 gram roomboter
4 grote kalfsschenkels
20 ml olijfolie
6 sjalotjes
40 ml brandy
één vanillepeul
100 gram geroosterde pijnboompitten
100 gram blanke rozijnen
een halve chilipeper (zonder de zaadjes)
300 ml witte wijn (liefst een pinot gris)
75 ml water
mespuntje zout
300 g pure chocolade (Ecuador 71%)

BEREIDINGSWIJZE:

Braad de schenkels aan in de boter en zet deze even apart. Fruit de sjalotten aan in de olie tot ze lichtbruin zijn. Voeg de vanillepeul, rozijnen, pijnboompitten en chilipeper toe en flambeer dit met de brandy. Blussen met de witte wijn en water en leg er de kalfsschenkels bij. Voeg het zout toe en laat dit alles gedurende 2 á 3 uur op laag vuur stoven met het deksel erop. Roer af en toe voorzichtig zodat de schenkels niet aan de pan gaan plakken. Wanneer het stoven klaar is, haal het vlees eruit en zeef het vocht, maar bewaar de vulling. Meng het kookvocht met de chocolade en mix dit eventueel met een staafmixer. Plaats de schenkels en de vulling terug in de pan met de chocoladesaus. Verhit het geheel circa 25 minuten alvorens op te dienen.

Serveren met gekookte aardappelen of rijst en drink er een glas stevige rode wijn bij.



Boeken:

Hoe werk ik met chocolade?
door Peter Coucquyt en Stef Aerts,
ISBN: 9789078715009.

The Flavor Bible,
door Andrew Dornenburg en
Karen Page (Engelstalig),
ISBN: 9780316118408

Op zoek naar de Perfectie,
door Heston Blumenthal,
ISBN: 9789073191495

De chocoladeroute,
door Dominique Persoone,
ISBN: 9782875100092



Even voorstellen

Mijn naam is Marc Veltman, ooit begonnen als kok in de betere restaurants: Krasnapolsky, d'Vijff Vlieghe en Vermeer (sterrenzaak) waar

ik de liefde voor verse en pure ingrediënten opbouwde. Met deze kennis van hoe producten puur zouden moeten smaken ben ik de levensmiddelen industrie ingerold, waar ik in de avonduren de HAS in Den Bosch heb gevolgd. Passie voor eerlijke en pure voeding ligt in mijn hart, eenvoud van smaak en de kunst van het weg laten van overbodige ingrediënten (smaakherrie) is in mijn ogen een must.

Dit gezegd hebbende weet u waarschijnlijk meteen waarom ik een column vul in het nieuwe Vlees+. Wat u van mij kunt verwachten: inspiratie, trends en innovatie in seizoenen thema's en net even wat meer informatie die je kunt gebruiken als vakman. Kortom een hoop nieuwe en vernieuwde onderwerpen om nog meer uit uw bedrijf te halen.

De zomer is voorbij, ook al leek het er even op dat er nog een nazomer inzat, maar helaas, de barbecue kan de schuur in. Het weer en de tijd geven de herfst aan, tijd voor warmte en vollere smaken. Niet alleen een lekker stukje suddervlees of een heerlijk stoofpotje, maar ook lekkere volle stampotten en mooie wildgerechten.

Er zijn maar weinig consumenten die nog weten hoe ze stoofvlees moeten bereiden. Welk soort vlees moet je gebruiken? Wat zijn de andere ingrediënten? En natuurlijk wat is het geheim van oma? Naast rust in de bereiding, zijn het ook de specerijen die stoofvlees het speciale karakter geven. Enkele voorbeelden: Boeuf Bourguignonne, of Stroganoff (rond), Osso buco, of kalfsragout, Coq au vin (kip), lamsragout, hachee en natuurlijk de wildpepers. Sukade heeft ook een zeer special plekje in de Nederlandse eetcultuur. Belangrijk is om het vlees op een zeer lage temperatuur, 55-60° C, te garen. Is de temperatuur te hoog, dan droogt het vlees uit en wordt het taai.

Een culinaire groet,
Marc Veltman