

**Zacht gegaarde runderentrecote met saus van  
wilde paddestoelen, pompoenfrieten, rode kool mousseline en appel/peren compote  
&  
Rasteau - Domaine de Saint - Alimans, Côtes du Rhône Villages**

Rode kool mousseline:

400 gr. aardappelen | 1 ei | Melk | roomboter | 400 gr. gesneden rode kool | ½ ui | 3 stuks  
kruidnagel | 2 blad laurier | 2 kaneelstokjes | 4 dl rode wijn |  
1 dl azijn | 2 dl rode port | peper en zout

- Wijn, Port, azijn, ui en overige kruiderij kort tegen de kook laten aankomen. Het geheel even lekker laten doortrekken en zeven.
- In dit wijnmengsel de rode kool pocheren (de rode kool moet onder staan!) tot ze beetgaar is, laat uitlekken
- Aardappelen schillen, wassen, gaar koken en afgieten
- Met behulp van een pureeknijper, de aardappelen pureren
- de puree op smaak brengen met het ei, wat melk en een klontje roomboter
- Uitgelekte rode kool onder de puree mengen, op smaak brengen met peper en zout

Pompoenfrieten:

1 Flespompoe | Tarwebloem | grof zeezout | venkelzaad

- Schil de flespompoe, snijd ze doormidden en verwijder het zaad
- Snijd mooie, dunne, frieten van de pompoe
- Doe de frieten in een kom en haal ze door de bloem zodat er een mooi laagje bloem opzit, klop het overtollige bloem eraf
- Bak de frieten in de frituurpan op 180°C, niet teveel tegelijk zodat het vet mooi heet blijft, tot ze knapperig zijn
- Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en breng bij het serveren op smaak met wat zeezout en venkelzaad

Tip: Het mooiste resultaat krijgt u als de frietjes gebakken worden in Ossewit, dit geldt trouwens ook voor uw "gewone" frietjes

Paddestoelensaus:

350 gram gemengde paddestoelen (Cantharel, Eekhoortjesbrood, Shii-Take, Trompet de la Mort, Oesterzwam) | 1 teentje knoflook |  
2 sjalotjes | 3 eetl. Cognac | 250 gram Crème Fraiche of kookroom

- Maak de paddestoelen, indien nodig, al borstelend schoon (niet in het water!) en snij of scheur ze in mooie wat grotere stukken
- Hak de knoflook, snijd de sjalot in lamellen en bak dit geheel, in een grote koekenpan, met wat boter op een zacht vuur tot mooi glazig (± 4 minuten)
- Voeg de paddestoelen toe en bak het geheel een minuut of 5 en blus af met de Cognac. Laat even doortrekken.
- Als het meeste vocht is verdampt de Crème fraiche erdoor roeren.
- Op smaak brengen met wat zeezout en zwarte peper uit de molen

### Appel-Peren Compote:

370 gram Goudreinette | 370 gram Gieser Wildeman |

1,5 dl Suikerwater (1:1) | 1,5 dl witte wijn | 2 stuks steranijs | 1 vanille stokje

- Snijd het vanillestokje door en laat samen met de wijn, suikerwater en steranijs kort tegen de kook aankomen. Het geheel even lekker laten doortrekken en zeven.
- Ondertussen de appels en de peren schillen, in gelijke blokjes of partjes snijden en gelijk toevoegen aan het gezeefde wijnmengsel zodat het geheel niet verkleurd.
- Pocheer het appel-peer geheel tot het beetgaar is
- Indien nodig afbinden met wat maïzena
- Lauwwarm geserveerd het lekkerste!

### Runderentrecote:

2 stuks Entrecote van 300 gram | peper en zout | Geklaarde boter

- Kruid de Entrecotes met peper en zout
- Schroei ze kort aan in een bakpan met de geklaarde boter, zodat er een bruin korstje ontstaat, laat ongeveer 10 minuten rusten
- Zet de Entrecotes, in een ovenschaal, gedurende ongeveer 50 min. in een voorverwarmde oven van 60°C
- Snijd met een scherp keukenmes, mooie dunne tranches

Een gerecht wat vraagt om een lekker warme smaak zoals onze Rasteau - Domaine de Saint Allimans. Rasteau is een nog wat onbekend gebied voor velen, maar komt de laatste jaren met zijn groeiende kwaliteit echt in de buurt van grotere broers als Vacqueyras en Gigondas. Het voordeel echter is dat ze (nog) wat meer betaalbaar zijn.