Gebraden rundvlees met eekhoorntjesbroodjus en geroosterde pastinaak met hazelnoten



Eenvoudig | 50 min. | 4/6 pers.

Ingrediënten:

- ❏ 1 kg rosbief
- ❏ 800 g pastinaak
- ❏ 40 g gedroogd eekhoorntjesbrood
- ❏ 60 g hazelnoten
- ❏ 3 takjes tijm
- ❏ 2,5 dl volle crème fraîche
- ❏ 4 dl kalfsbouillon
- ❏ 1 dl droge witte wijn
- ❏ 60 g boter
- ❏ Olijfolie
- ❏ Peper
- ❏ Zout

Bereiding:

1. Haal de rosbief 60 min. vóór het bakken uit de koelkast. Voordat u begint, het eekhoorntjesbrood 30 min. in ± 4 dl warm water laten weken.
2. De oven op 180 °C voorverwarmen. De pastinaken schillen, doormidden snijden en dan in gelijke staafjes. De pastinaken in één laag op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Met een scheutje olijfolie besprenkelen. Met peper en zout kruiden. In de oven zetten.
3. De rosbief in een pan met 20 g boter en 1 el olijfolie op hoog vuur aan alle kanten goudbruin bakken. Niet in het vlees prikken om het te draaien: gebruik lepels of een tang. Met peper en zout kruiden en in een kleine schaal leggen. De schaal op het rooster boven de pastinaken zetten. 25 min. bakken.
4. Intussen het eekhoorntjesbrood samen met het weekwater in een steelpannetje gieten en 40 g boter toevoegen. Aan de kook brengen en op hoog vuur laten inkoken totdat er nog slechts een klein bodempje water overblijft. De witte wijn toevoegen en op dezelfde manier laten inkoken. De kalfsbouillon toevoegen en tot de helft laten inkoken. De crème fraîche toevoegen en tot ongeveer een derde laten inkoken. Zo nodig bijkruiden.
5. De rosbief met aluminiumfolie afdekken en 10 min. laten staan. De pastinaken omscheppen en weer uitspreiden. Met de tijm en de grof geplette hazelnoten bestrooien (met de platte kant van een mes gaat dat makkelijker). Nog 5 min. in de oven bakken.
6. De rosbief in plakken snijden. De rosbief met de eekhoorntjesbroodsaus en de pastinaken serveren. Met aardappelpuree aanvullen.

Reken 25 min. baktijd per kilogram rosbief. Als de rosbief groter of kleiner is, houd er dan rekening mee dat de pastinaken in totaal 35 à 40 min. moeten bakken.

RENMANS