

Beef Wellington

Beef Wellington is het favoriete kerstrecept van topchefs Gordon Ramsay en Jamie Oliver én van Alrijne-kok Nick Robert. 'Met mijn tips en een stap voor stap bereiding kunnen jullie het ook. Neem hier desnoods één dag van te voren de tijd voor. Nodig: een oven, een bakpan, een kernthermometer, een kwastje, een koksmes, een ovenschaal en liefde & passie voor koken.

Ingrediënten

Voor 4 á 5 personen

- 700 gram ossenhaas van de slager; neem 1 lang stuk die gelijkmatig van dikte is.
- 3 el grove mosterd
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 450 gram kastanje champignons
- 50 gram roomboter
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 200 gram parmaham
- 1 ei
- 1 el melk of room
- 325 gram bladerdeeg
- peper en zout
- 225 ml van je favoriete fond (kip groente of rund)
- 385 ml rode wijn
- 3 el honing



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Dep de ossenhaas droog met keukenpapier en bestrooi met peper en zout. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak het vlees rondom bruin. Neem uit de pan en laat afkoelen op een bord. Smeer het vlees in met de mosterd.

Snijd ondertussen de champignons, rozemarijn en tijm zeer fijn. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de champignons en kruiden op middelhoog vuur tot het vocht is verdampt. Je bent op zoek naar een donkere droge substantie. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Laat afgedekt op een bord afkoelen tot kamertemperatuur.

Leg de plakken ham in drie rijen naast elkaar op een stuk vershoudfolie. Laat de plakken elkaar iets overlappen. Verdeel de champignons erover en leg de ossenhaas erop. Rol de ham met behulp van de vershoudfolie strak om de ossenhaas.

Rol het bladerdeeg en het bakpapier uit op een bakplaat. Neem de ossenhaas uit de folie en leg in het midden van het deeg. Vouw het deeg dicht tot een pakket en laat de randen 1 cm overlappen. Snijd het overtollige deeg eraf en druk de randen goed aan. Draai de beef Wellington voorzichtig om zodat de naad van het deeg niet meer zichtbaar is. Steek of snijd figuurtjes uit de rest van het deeg en druk op de beef Wellington. Garneer met je overige kruiden, rozemarijn en tijm en eventueel grof zeezout. Prik een paar kleine gaatjes in het bladerdeeg dat eventueel vocht en stoom altijd kan ontsnappen.

Splits het ei, klop de eidooier los en bestrijk met de bakkwast de bovenkant van de beef Wellington. Steek de kernthermometer in het midden van het vlees en bak de beef Wellington ca. 35 min. in het midden van de oven tot de thermometer 50 °C aangeeft. Neem de beef Wellington uit de oven en laat 5 min. rusten onder aluminiumfolie. Snijd aan tafel in dikke plakken. Gebruik hiervoor een scherp mes, zodat de plakken intact blijven.

Rode wijnsaus:

Laat je rode wijn tot de helft inkoken en voeg je fond toe. Laat dit nog een keer inkoken tot de helft. Voeg dan de honing toe. Heb je nog rozemarijn, tijm en knoflook over? Laat dit er in meetrokken, dit geeft extra smaak en bite. Na alles te hebben gemengd ontstaat een mooie stroperige saus met hele stukjes tijm en rozemarijn erin. Schep de saus over het vlees, niet over het bladerdeeg.

Tip:

Je kunt de ossenhaas 1 dag van tevoren bereiden tot en met het oprollen van het vlees in de ham. Bewaar in vershoudfolie in de koelkast. Laat het vlees voor je verder gaat op kamertemperatuur komen. Begin maximaal 3 uur van tevoren met de volgende stap.

Lekker erbij:

Dit gerecht gaat uitstekend met gegrilde groene asperges, aardappel gratin of aardappelpuree, warme peertjes, gekonfijte cherry tomaatjes, geroosterde kastanjes, knolselderijpuree of alle andere bijgerechten met typische kerst uitstraling. Geef de bijgerechten jouw eigen draai. Een beetje van jezelf en een beetje van Alrijne.'