

Reebiefstukjes met een *touch* van Ierse whiskey



Black Bush is geen single malt, maar een 'gewone' blended whiskey.

Ondanks de eenvoudige uitmonstering is het een zijdezacht drankje met subtiele tonen van eik, vanille, noten, toffee en sherry. Je mag whisk(e)y pas zo noemen als het alcoholpercentage 40 of hoger is. Black Bush is 40.

Behandel reemedaillons met deze whiskey zoals omschreven in onderstaand recept en je krijgt enkele toevoegingen in smaak en mondgevoel die ze tot een bijzondere culinaire ervaring maken.

Het alcoholpercentage zorgt voor een kleine tinteling op de tong, de smaakelementen geven het vlees een delicate kruiding mee.

Neem de vreemde blikken, die je te wachten staan als je bij de apotheek een injectiespuit bestelt, maar op de koop toe.

Reemedailles geïnjecteerd met Bushmills Black Bush Irish whiskey, geserveerd met bietjes en vijgen

(voor 4 personen)

Ingrediënten

8 reemedailles à plm. 75 gram, gesneden uit de achterbout botten en afsnijsels van ree, in stukken gehakt
 30 ml. Bushmills Black Bush Irish whiskey
 ½ prei, in stukken gesneden
 1 ui, in stukken gesneden
 1 winterwortel, in stukken gesneden
 ½ bol knoflook, in tweeën gesneden
 2 takjes tijm
 2 blaadjes laurier
 10 peperkorrels, geplet
 10 jeneverbessen, geplet
 2 dl. rode port
 2 dl. rode wijn
 1 dl. kalfsgrace
 50 gr. boter
 olijfolie
 peper, zout

voor de rode bietjes en vijgen

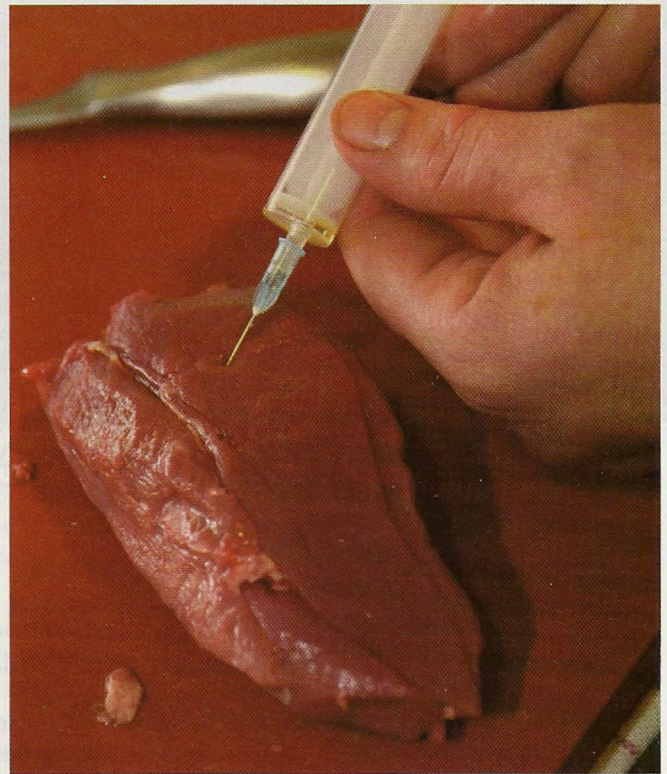
4 verse vijgen
 ½ dl. rode port
 ½ dl. rode wijn
 1 eetl. frambozenazijn
 1 steranijs
 250 gr. rode bietjes, gekookt en in kleine blokjes gesneden
 peper, zout

voor de aardappelpuree

250 gr. aardappelen
 40 gr. boter
 zout
 gemalen witte pepers
 1 eetl. groene pepertjes

Bereiding

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan en schroei hierin botten en afsnijsels aan. Voeg de groenten en kruiden toe en laat deze ook meebakken. Blus het geheel af met rode port en wijn en voeg zo veel water toe dat alles onder staat. Laat de bouillon minstens drie uur trekken. Zeef het vocht en vang het op in een andere pan. Laat het inkoken tot een kwart. Doe de kalfsfond er bij en laat nog iets verder indampen. Breng de saus op smaak met zout en peper.
 - Injecteer met behulp van een injectiespuit het vlees op verschillende plekken met de Bushmills.
- Verhit de boter in een pan en braad de medailles rondom bruin.



Haal het vlees uit de pan, breng het over in een schaal en zet deze een kwartiertje in een oven van 180°C.

Neem de schaal uit de oven en laat de medailles rusten onder folie.

- Verwijder de schil van de vijgen en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een pan, samen met port, wijn, steranijs en frambozenazijn. Kook de vijgen tot puree.

Als het vocht zo goed als verdampt is, de blokjes biet erbij doen. Breng op smaak met zout en peper.

- Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet het water af en kook de piepers droog op een laag vuur. Pureer ze met een pureeknijper en voeg boter en pepertjes toe. Roer de puree glad en breng hem op smaak met witte peper.

Presentatie

- Leg de helft van het bietjes/vijgenmengsel op de borden. Rangschik de medailles erop en bedek deze met het restant van de vijgenbietjes. Maak met behulp van een steker of twee lepels een mooie vorm van de puree en plaats deze naast de medailles. Schenk de saus over en naast het gerecht.