**Kalfsfilet, jus van hoorn des overvloeds, pastinaak, waterkers by Myriam Minne,** [**hap & tap**](https://www.hap-en-tap.be/?s=kalfs)

INGREDIËNTEN

Voor de kalfsfilet:

* 800 g kalfsfilet
* Boter
* Peper en zout

Voor de jus van hoorn des overvloeds:

* 1 sjalot
* 2 dl kalfsfond
* 10 g gedroogde hoorn des overvloeds
* Parures van het kalfsvlees
* 50 g verse hoorn des overvloeds
* Boter
* Peper en zout

Voor de pastinaak:

* 800 g pastinaak
* 150 ml room
* 1 vanillestok
* Zonnebloemolie
* Cacaopoeder

Voor de waterkerscoulis:

* 1 zakje waterkers
* 1 plantje platte peterselie
* 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
* 1,5 dl olijfolie
* 3 à 4 el water
* Peper en zout

Voor de afwerking:

* 8 peterseliewortels
* 2 handjes cantharellen
* 24 eetbare viooltjes
* 24 blaadjes Oost-Indische kers

INSTRUCTIES

**Voor de kalfsfilet:**

* Reinig de kalfsfilet en kruid de filet met peper en zeezout.
* Schroei de kalfsfilet vlak voor serveren dicht en gaar verder in een voorverwarmde oven bij 180° C. De kerntemperatuur moet 65-70°C bedragen voor rosé of 75-80°C voor gaar gebakken vlees.
* Laat het vlees 10 min rusten onder aluminiumfolie en versnijd het daarna in mooie plakjes.

**Voor de jus van hoorn des overvloeds:**

* Sauteer de parures van kalfsvlees met de droge hoorn des overvloeds, de sjalot en bevochtig met kalfsjus en laat reduceren.
* Zeef door en kruid goed af.
* Voeg vlak voor het serveren de verse hoorn des overvloeds toe.

**Voor de pastinaak:**

* Was de pastinaken en wikkel ze in aluminiumfolie. Bak ze op 180° C tot ze gaar zijn. Haal ze voorzichtig uit de oven, gooi de aluminiumfolie weg, snijd ze doormidden en verwijder het vruchtvlees. Bewaar de schil.
* Kook de room, voeg het vruchtvlees van de pastinaak toe en doe in een blender. Voeg de inhoud van het geschraapte vanillestokje toe. Mix enkele minuten.
* Droog de pastinaakschil een nacht in een voedseldroger of oven op 50° C. Bak de volgende dag de schil in zonnebloemolie goudbruin (170° C), verwijder met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

**Voor de waterkerscoulis:**

* Hak de waterkers en de peterselie grof. Hou enkele blaadjes waterkers opzij voor de afwerking.
* Mix de platte peterselie, de waterkers en de knoflook met 1,5 dl olijfolie en 3 à 4 el water. Kruid met peper en zout.

**Voor de afwerking:**

* Schil de peterseliewortels en maak de cantharellen schoon.
* Bak beiden in een andere pan in boter. Kruid met peper en zout.
* Breek de pastinaakchips in stukken en bestuif met cacaopoeder.
* Schik alles op warme borden zoals op de foto.
* Werk af met eetbare bloemen en blaadjes Oost-Indische kers.