



Tsjechische Republiek

Svíčková na smetaně

gemarineerd rundvlees

- 1 kilo rosbief
- 1 plak gerookt spek, in dunne repen gesneden
- 1 fijngehakte ui
- 2 gehakte wortelen
- 2 gehakte pastinaken
- 1/2 kleine knolselder, in blokjes
- 2 laurierbladeren
- 1/2 theelepel piment
- 1 theelepel tijm
- 2 eetlepels verse peterselie, gehakt
- 1 kop rode wijnazijn
- 4 eetlepels boter (of reuzel)
- 1/2 theelepel suiker
- Het sap van 1 citroen
- 1/2 kop zure room

Voor het opdienen:

Een citroen in dunne schijfjes

Geklopte slagroom

Vossebessen uit een potje, een eetlepel per bord.

Minstens 24 uur voor van te voren:

Maak met een scherp mes kleine keepjes in het vlees en steek in elk een reepje spek. Goed kruiden met zout en peper. Leg het vlees in een schaal van glas of van aardewerk (geen metaal en zeker geen aluminium!) die klein genoeg is om het vlees bedekt te houden met de marinade. Omring het met de gehakte groenten. Strooi er de tijm, het piment en de peterselie overheen. Kruid het nog eens met zout en peper, en doe er het laurierblad bij. Giet er dan de wijnazijn en twee eetlepels olie overheen. Doe er nog een beetje water en/of azijn bij als dat nodig is om het vlees te bedekken (bedenk dat de groenten een klein beetje vocht zullen afstaan aan de marinade). Dek het af en zet het in de koelkast. Af en toe een keertje omdraaien.

De volgende dag:

Verwarm de oven voor op 175°C. Haal het vlees uit de marinade en dep het droog met keukenpapier. Verhit de resterende twee eetlepels olie in een koekenpan die groot genoeg is

voor het vlees. Pas op: het moet zeer, zeer heet zijn! Laat het vlees snel aan alle kanten kleuren, haal het er dan uit en leg het in een braadslede.

Doe een scheutje water in de koekenpan, breng het snel aan de kook en maak met een houten spatel de aanbaksels los. Giet het vocht over het vlees. Omring het met de groenten, verwarm het vocht van de marinade snel in de koekenpan en giet het er bij. Leg de boter (of de reuzel) bovenop het vlees. Zet de hele handel in de oven en laat het zo'n 1½ uur braden. Wel af en toe bedruipen.

Als het vlees gaar is haal je de slede uit de oven en breng je de oventemperatuur terug tot onder de 50°C. Haal het vlees eruit, giet dan het resterende vocht samen met de groenten in een kom. Leg het vlees weer in de braadpan en zet het terug in de oven. Pureer dan het vocht en de groenten met een draaizeef (passe-vite) of een blender. Giet het in een sauspan en verhit het tot het zachtjes begint te koken. Doe er wat zout en peper bij, de suiker en het citroensap. Als de saus te dik is doe je er nog wat water of runderbouillon bij. Ten slotte roer je er, vlak voor het opdienen, de zure room doorheen. Laat de saus nu niet meer koken, want dan gaat het spul schiften.

Opdienen:

Als het vlees lang genoeg gerust heeft (zeker tien minuten), haal je het uit de oven en snijdt je het in plakken. Giet op ieder bord een gulle soeplepel saus, schik de knedlíky, 4-5 schijven voor ieder, langs de rand van het bord, en leg twee plakken vlees op de saus in het midden. Leg er een schijfje citroen op, doe daar een dot slagroom op en een eetlepel vossebessen.

Svíčková na smetaně (*versie met gekookt vlees*)

2 ons spek
1 kg. Rosbief
1 runderbouillonblokje
3 wortels
3 pastinaken
1 kleine knolselder
2 grote uien
2 ongepelde tenen knoflook
2 kruidnagels
15 peperkorrels
10 korrels piment (jamaicapeper)
3 laurierbladeren
3 thl droge tijm
2 c dikke room
2 tl bloem
1 el azijn
1 el suiker
1 citroen (de schil geraspt)
1 potje vossebessen

Bak het spek in een grote pan tot het bruin kleurt. Voeg zoveel water toe dat het vlees straks ruim onder staat. Als het water kookt gaat het vlees erbij, samen met de klein gehakte groenten, de kruiden, het bouillonblokje en nog wat zout en peper. Laat zachtjes stoven tot het vlees gaar is. Dan zou zomaar meer dan twee uur kunnen duren. Wat vocht erbij indien nodig. Als het vlees zacht is haal je het er even uit. Haal er de groenten uit met een schuimspaan en doe ze in een sauspan. Leg het vlees terug in de hete bouillon. Vis de tenen knoflook, de kruidnagels en de laurierbladeren tussen de groenten uit en gooi ze weg. Pureer nu de groenten, en voeg er zoveel van de bouillon toe als nodig is om een niet al te dikke saus te krijgen. Doe er dan de reepjes citroenschil bij, de suiker en de azijn. Warm het zaakje op, roer er dan de room doorheen, en bindt de saus met wat in koud water aangemaakte maïzena.

Opdienen zoals in het recept hierboven. Als je het van tevoren wilt klaarmaken, stop dan wanneer het vlees gaar is, laat het allemaal in de bouillon afkoelen en zet het met pan en al in de koelkast (als je het vlees uit de bouillon haalt voor het afgekoeld is zal het taai worden). Een half uurtje voor het opdienen langzaam weer opwarmen en verder gaan als beschreven.

