

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Gratin Dauphinois met ribeye en bonensla

Ingrediënten 4 personen

4 mooie stukken ribeye van 200 gram (bij voorkeur dry aged), verse groene kruiden uit de tuin (peterselie, dragon, salie, basilicum, kervel, bieslook, tijm, rozemarijn: kies er minstens 3), olijfolie, 2 tenen Lautrec knoflook, 1 kg aardappelen, 50 gram boter, 200 ml crème fraîche, 100 ml volle melk, nootmuskaat, 500 gram bonen, 1 slalot, 40 gram gerookt spek in blokjes, 3 el rode wijnazijn, 6 el olijfolie, 1 tl herbes de Provence, 1 tl Dijon mosterd en P&Z

Bereiding

Trim de ribeyes hier en daar door wat van het vet weg te snijden: niet alles! Aan de zijkant en ook in het midden iets verwijderen (50% maximaal).



Smelt het getrimde vet langzaam in een sauteuse, totdat er voldoende vet in de pan ligt om de ribeyes te bakken. Eet de kaantjes stiekem alleen op met wat grof zeezout. Laat de ribeyes op kamertemperatuur komen voordat ze gebakken gaan worden.

Snijd de geschilde aardappelen in dunne schijven van 3 mm en was en droog ze. Smeer een ondiepe ovenschaal in met een gehalveerde teen knoflook en vet de schaal hierna in met de helft van de boter. Leg de aardappel dakpansgewijs in de schaal en bestrooi iedere lag met nootmuskaat en P&Z. Schenk de met de melk aangelengde

crème fraîche over de aardappelen en zorg ervoor dat de aardappelen net onder staan. Leg de rest van de boter er in stukjes op. Bak onafgedekt in een oven van 160 graden gedurende 5 kwartier. Zet de oven daarna op 220 graden en bak nog 1 kwartier tot de bovenkant mooi bruin is.

Kook de sperziebonen beetgaar in 7 minuten. Laat in een pan het spek smelten en enigzins krokant worden. Haal van het vuur af en doe de fijngehakte knoflook erbij en laat even nasmeulen. Maak een dressing van de azijn, mosterd, P&Z, herbes de Provence en de olijfolie. Schep de bonen nog warm door het spekmengsel en overgiet met de dressing. Laat een halfuur intrekken en bestrooi met de in fijne ringen gesneden sjalot.

Zet de sauteuse op het vuur en laat de pan met het gesmolten rundervet heet worden. P&Z de ribeyes . Maak van de groene kruiden, 1 teen knoflook, P&Z en drie el olijfolie met een koksmees een mooi groen bedje op een snijplank.

Bak de ribeye mooi knapperig, maar saignant. Laat het vlees minstens zo lang rusten als het in de pan is geweest. Wentel de ribeye vlak voor het serveren in het groene bedje en server op warme borden met de gratin en de bonensla.



Echt bistro eten! Sommige mensen kunnen alleen nog genieten van een gedehydrateerde hertenreet met gesferificeerde algenjus en dennegeurstikstof, maar wij genieten altijd van dit onvervalste meesterwerk uit de oude doos.

Drink hier een fijne Côtes-du-Rhône Villages bij.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014