

## Rendier

- 5 dl rode wijn
- 4 el olijfolie
- roomboter om in te bakken
- 4 el verse tijm
- 2 uien, gesnipperd
- 2 dl paddenstoelen bouillon
- 4 plakken kruidenkoek
- 3 of een hele lekkere scheut eetlepel cognac
- 2 el Worcestershiresaus
- peper
- peper, zout
- rug van Rudolf

Meng in een kom de wijn, de olijfolie, peper, tijm en ui. Leg het de rug van Rudolf in de marinade. Laat ca. 1 uur marineren. Neem het vlees uit de marinade. Zet opzij. Giet het vocht van de marinade en de bouillon in een steelpan. Doe de verkruimelde kruidenkoek erbij. Breng aan de kook, laat vervolgens sudderen om in te koken tot 2/3.

Verhit de roomboter in een bakpan met dikke bodem. Doe zout en peper op de Rudolfs rug. Bak ze net zo lang nodig is (voel). Check bij je kookgenoten of ze medium of rare willen. Je hebt minimaal 2 'hazen' je kan dus makkelijk 1 medium en 1 rare regelen (Chiel: eat your heart out!). Aan het einde van het bakken giet je de cognac in de pan en flambeer. Laat het vlees rusten (of in aluminiumfolie of in de oven op lage stand, ca.60 graden).

Werk de saus af : giet de ingedikte saus in de pan. Schraap de bakbodem goed los. Doe de Worcestershiresaus erbij. Doe er zout en peper op. Meng goed. Verdeel het vlees over de verwarmde borden. Overgiet met saus.

## **Paddenstoelen risotto**

- 2 liter kippenbouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- hele klont roomboter
- 2 grote uien (gesnipperd)
- 4 tenen knoflook
- knolseldrij (in kleine stukjes)
- 800 gram risotto rijst
- 4 glazen Nouilly Prat
- zeezout en zwarte peper uit de molen
- 200 gram geschaafde parmezaan
- diverse paddestoelen (ook morieltjes → lekker sterk van smaak)
- verse tijm

Warm de bouillon op. Doe de olijfolie en de klont boter in de pan en fruit daarin de uitjes en knolselderij ca 15 min. Zonder dat ze kleuren. Als dit geheel zacht is kan de rijst erbij. De rijst gaat nu zachtjes bakken, dus blijf goed roeren. Na enkele minuten kan de Nouilly Prat erbij. Blijf goed roeren.

Als het vocht nagenoeg verdampt is kan de eerste soeplepel bouillon erbij. Zet het vuur laag en blijf goed roeren. Herhaal dit totdat de risotto gaar is. Wacht telkens tot alle bouillon geabsorbeerd is voordat je een nieuwe lepel toevoegt. Proef goed (zowel voor smaak en gaarheid).

Tegen de tijd dat de rijst gaar is vraag je je collega om de paddenstoelen te bakken in olijfolie met knoflook en tijm

Als de rijst gaar is haal je de pan van het vuur en roer je nog 140 gr boter en de Parmezaan door de rijst. Leg een deksel op de pan en laat het geheel rusten.

## **Groenten**

Trek handschoenen aan en schil de schorseneren. Afhankelijk van de attributen in de keuken kunnen ze of gestoomd of gekookt worden.

De spruiten gewoon schillen en in water met een beetje zout koken. Vervolgens afgieten klontje roomboter in de pan spruiten erbij. Niet meer op vuur zetten. Voor opdienen even omschudden en verse nootmuskaat erover raspen.