



Peperrosbief met champignonsaus

Beschrijving

Onze slager [Eddy](#) heeft vorige week weer een van zijn dikbilstieren geslacht, opbrengst ruim 500 kilo vlees. Wij hebben een stuk borstvlies voor brisket en een stuk speciaal voor ons uitgesneden rosbief gekocht. Roel heeft hiervan een filmpje gemaakt, zie [hier](#). Het recept voor de brisket volgt later. Voor de rosbief heb ik op internet een recept gezocht en vond dit recept. De hoeveelheid peper die in het recept is gebruikt vond ik teveel, onderstaand een aangepaste hoeveelheid. De rosbief was heerlijk mals en relatief snel klaar, in 30 minuten voor 800 gram vlees. Ik had nog een fles calvados in huis, dit drink ik nooit en gebruik ik alleen om te koken. Ik heb de champignonsaus daarom met calvados gemaakt. Ik heb zelf een [vleesthemometer/kookwekker](#) van Ikea, deze kost maar € 8,99 en werkt uitstekend!



Rosbief met champignonsaus

Aantal personen

4 tot 6

Ingrediënten

- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepels (gekleurde) peperkorrels (wit, zwart, roze)

- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 rosbeef (800 à 1000 gram)
- 50 gram roomboter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 sjalotje
- 250 gram kastanjechampignons
- 1 handje platte peterselie of diepvriespeterselie
- flinke scheut witte wijn (of calvados of cognac)
- 2 deciliter crème fraîche

Keukenmateriaal

- vijzel met stamper of plastic zak met vleeshamer/deegroller
- snijplank
- koksmes
- gietijzeren braadpan
- 2 houten spatels
- oven
- aluminiumfolie
- vleesthermometer

Bereidingstijd

Vorbereiding 5 minuten, 1 uur wachttijd, bereiden 2 minuten + 30 minuten oventijd + 15 minuten rusttijd, totaal 112 minuten.

Bereiden

Doe venkelzaad, peperkorrels en zeezout in de vijzel en stamp grof. Mocht je geen vijzel hebben, doe het dan in een stevige plastic zak en hak alles fijn met een vleeshamer of een deegroller. Strooi op de snijplank. Haal het vlees uit de koelkast, dep eventueel droog en rol aan alle kanten erdoor. Duw goed aan. Laat 1 uur op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 125 °C. Verhit de gietijzeren pan op het vuur. Laat boter en olie goed heet worden. Leg het vlees erin en bak met behulp van twee spatels al omdraaiend aan alle kanten bruin aan (in totaal ca. 2 minuten). Stel de vleesthermometer in op 45°C, prik midden in het vlees en zet de pan in de oven. Draai meteen de oventhermostaat terug naar 90°C. Draai het vlees halverwege een keertje om. Reken op ca. 45 minuten à 1 uur (afhankelijk van de dikte).

Maak de saus terwijl de rosbeef in de oven staat. Pel de sjalot en snijd deze fijn. Maak de champignons schoon in snijd deze in vieren. Hak de peterselie fijn. Bak de sjalot zachtjes glazig in een koekenpan. Bak de champignons al omscheppend bruin. Voeg de peterselie toe. Zet het vuur uit.

Haal het vlees uit de pan, wikkel in aluminiumfolie en laat 10-15 minuten rusten. Zet terwijl de rosbeef rust in folie de rosbeefpan op het vuur, schep het teveel aan vet eraf. Doe de champignons erbij en laat al omscheppend heet worden. Blus af met de drank, laat uitbruisen. Roer de crème fraîche erdoor en laat even pruttelen en indikken. Proef op zout (peper is vast niet meer nodig en bij mij zout ook niet).

Snijd de rosbeef in zo dun mogelijke plakken en serveer met de saus. Lekker met gebakken winterwortel met ui en gekookte aardappelen.

Datum

18/02/2025