**Reebiefstuk met schorseneren**

reebiefstukjesblauwe bessen[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)jeneverbessenkruidnagelpeperkorrelsknoflookzetmeel[aardappelpannenkoekjes](https://www.creatief-koken.be/wereld/5100.htm)

schorseneren  
citroen  
sjalotjes  
olijfolie  
peper en zout  
tijm  
laurier  
nootmuskaat  
room

lente-uitjes  
boter

**Schorsenerenpuree**. Schrob en was de schorseneren goed schoon. Schil ze en snijd in grote stukken. Leg ze in citroenwater zodat ze wit blijven. Hou een paar mooie rechte exemplaren apart.

Snipper een sjalotje en fruit het glazig in een lepeltje olijfolie. Kook de schorseneren in gezouten water met tijm en een laurierblaadje. Giet goed af en voeg een scheutje room en het gebakken sjalotje toe.

Mix zeer fijn. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Warm het geheel terug even op voor het opdienen.

**Gebakken schorseneren**. Snijd de overblijvende schorseneren in balkjes van ongeveer 5 cm lang. Halveer ze in de lengte. Bak de schorseneren beetgaar en goudbruin in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

**Reebiefstuk sous vide**. Neem een soepketel of sous vide bak en vul deze met warm water. Stel het sous vide apparaat in op 52 °C en laat het water verwarmen. Werk je met een gewone ketel, bewaak dan de temperatuur met een vleesthermometer.

Vacuümeer de biefstukjes. Leg de zakjes in het waterbad en stel de timer in op 60 minuten. Als de timer is afgegaan, haal dan de reebiefstukjes uit de zakjes en dep ze droog met keukenpapier.

Verwarm een kleefpan met boter en een scheutje olijfolie en bak hierin biefstukjes afgedekt 3 minuten aan elke kant. Laat af het vuur nog 10 minuten rusten voor het opdienen.

**De bessensaus**. Breng in een steelpannetje een hoeveelheid gewassen blauwe bessen aan de kook met evenveel [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**.** Vul een kruidenbuideltje met gekneusde jeneverbessen, kruidnagel, geritste tijm, geplette peperkorrels en een laurierblad. Hang dit in het pannetje.

Snipper een paar sjalotjes en een paar teentjes geplet knoflook en fruit ze in een beetje boter. Laat uitlekken en voeg deze bereiding bij de rest.

Als de saus met een derde ingekookt is, kan je ze zeven. Breng terug aan de kook en bind indien gewenst met een beetje zetmeel opgelost in water.

**Op het bord**: een tweetal [**aardappelpannenkoekjes**](https://www.creatief-koken.be/wereld/5100.htm) of een andere aardappelbereiding naar keuze. Daarnaast de voorgesneden reebiefstukjes half genappeerd. Daarnaast een schepje schorsenerenpuree met daarop een paar gebakken schorseneren. Werk af met gesneden lente-uitjes.