

Carré van Iberico varken met pompoen en cantharellen, jus van gember, kerrie en citroengras

300 gram Iberico varkensnekstuk
Stuk pompoen
Cantharellen
Stukje verse gember
2 bleekselderijstengels
Stengel citroengras
Gevogeltefond
1 mespunt kerriepoeder
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 klein blaadje laurier
Stuk knolselderij
500 ml witte wijn
Verse nootmuskaat

Kruid het stuk varkensvlees met peper en zout, braad het kort aan met olijfolie en kalfsjus. Leg het deksel op de braadpan en zet hem in de oven op 90 tot 100 graden. Laat het een paar uur staan. Tijd is hierbij nauwelijks een probleem, houdt wel het vocht in de gaten.

Laat het vlees afkoelen, dep het droog en bak het om en om goudbruin. Houd het vlees warm in een oven van 100 graden.

Snijd kleine blokjes van de pompoen, zet die apart en maak van de rest een puree. Zet de knoflook en sjalot met laurier licht aan in olijfolie en voeg kerrie en een beetje verse gember toe. Zet hierin de pompoenstukken aan en blus ze af met iets witte wijn. Plaats vervolgens de pompoenstukken net onder het gevogeltefond, kook ze op laag vuur gaar, giet ze af en blender ze fijn tot gladde puree. Zet het kookvocht apart.

Snijd van bleekselderij mooie lange batonettes, kook ze gaar in lichtgezouten water en breng ze op smaak met olijfolie en iets gemalen nootmuskaat.

Snijd van de knolselderij, net als van de pompoen, kleine blokjes en kook ze gaar in lichtgezouten water.

Zet stukken citroengras, verse gember, sjalot en kerrie aan en blus het af met wat witte wijn. Kook dit in, voeg wat van het kookvocht van de pompoen toe en laat dit trekken. Blender het vocht daarna zeer kort en zeef het uit zodat een lichte jus verkregen wordt. Bak de cantharellen in olijfolie met peper en zout gaar.

Snijd het varkensvlees in mooie carrés, schik er de pompoenzalf naast, dresseer er de andere groentes op en saus het af.