

Picanha tournedos met knolselderij-puree en rode wijnsaus

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de picanha tournedos

- 600-800 gr picanha (staartstuk)
- Kolenboertje pepermix en zeezout

Voor de rode wijnsaus

- 200 ml droge rode wijn
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 takjes tijm
- 100 gr roomboter, koud in blokjes
- 1 el balsamicoazijn
- Zout en peper

Knolselderijpuree

- 700 gr knolselderij, in blokjes
- 1 grote aardappel, in blokjes
- 2 tenen knoflook
- 200 ml volle melk
- 100 ml slagroom
- 50 gr roomboter
- nootmuskaat

Benodigdheden

- BBQ, indirect/direct 150/180 graden.
- Slagerstouw
- Uitbeenmes
- Dutch oven of grote pan
- Sauspan
- Aardappelstamper
- Rookchunks van rode wijnvaten

- Doe de knolselderij en aardappel in blokjes samen met de knoflook in een grote pan met ruim kokend water en laat dit met een snuf zout beetgaar koken, in zo'n 15 - 20 minuten.
- Giet af en laat even uitwasemen. Stamp het fijn en maak af met de boter, melk, slagroom, peper en zout, nootmuskaat en optioneel met wat truffelolie.
- Snijd de picanha in 4 gelijkmatige steaks en rol ze op met de vetkap naar buiten. Bind ze goed op met slagerstouw om er een tournedos van te maken.
- Gaar ze indirect met wat rookchunks tot 46 graden in de kern.
- Maak ondertussen de rode wijnsaus door alles met elkaar te mengen. Laat het tot 1/2 inkoken en maak af met koude klontjes boter. Haal het eventueel door een zeef voor een gladde saus.
- Maak de BBQ direct op 180-200 graden en grill de vetkap krokant, tot een kern van 48 graden.
- Serveer de picanha tournedos met de knolselderijpuree en rode wijnsaus.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl