

DE DURA BAL MET JUS

GAST

- 🍴 Hoofdgerecht
- 👤 4 personen
- 🕒 45 minuten

INGREDIËNTEN

500 gr kalfsgehakt
vetverhouding 65/35 – grof gemalen
1 el dijnmosterd
Scheutje worcestersaus (1 à 2 el)
2 eieren
1 eidooier
1 sjalot, fijngesnipperd
2 sneetjes wit brood
Zout
Zwarte peper uit de molen
Geklaarde boter
Klontjes roomboter
1 el gepofte knoflook of 2 tenen knoflook
80 gram truffeltapenade
Scheutje olijfolie

HERMAN DEN BLIJKER

Topkok en tv-persoonlijkheid



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 150°C.

Doe het gehakt in een mengkom.

Fruit de fijngesneden sjalot in olijfolie en voeg het dan bij het gehakt. Voeg de gepofte knoflook toe. Heb je geen gepofte knoflook fruit dan eerst de fijngehakte knoflooktenen gelijk met de sjalot en voeg dit toe bij het gehakt.

Voeg de mosterd toe. Doe worcestersaus naar eigen smaak bij het gehakt.

Week het brood in eimengsel en voeg dit toe met de dooier en de truffeltapenade.

Kneed alles goed.

Breng vervolgens het gehakt op smaak met zout en peper. Laat het vlees 20 minuten rusten.

Draai vervolgens mooie ballen van het gehakt.

Braad de gehaktballen rondom bruin in geklaarde boter. Zet ze vervolgens in de oven voor ongeveer 15 minuten. En laat ze daarna even rusten. Voeg aan de jus wat klontjes boter toe.

Serveer de gehaktballen met daaroverheen een beetje jus.

Serveertip van Herman

Gekonfijte ganzenlever.

Gebruik een plak die niet te vet is.

Bak de plak ganzenlever.

Snijd de gebraden gehaktbal doormidden en leg de plak ganzenlever ertussen.

TIPS

1. Kalfsgehakt koop je het beste bij de slager in de buurt, laat het daar malen of gebruik half-om-half of lamsgehakt, dat bevat meer vet dan rundergehakt.
2. Bij geklaarde boter zijn de vetten in de boter gescheiden van de vetvrije melkbestanddelen. Het is te koop bij de supermarkt, maar je kunt het ook goed zelf maken. Hiervoor smelt je de boter heel langzaam op lage temperatuur zodat de vaste bestanddelen naar de bodem zakken. Laat de boter niet kleuren. Het schuimlaagje op de gesmolten boter schep je er vanaf met een lepel of schuimspaan. Zorg bij het uitschenken dat de melkbestanddelen onder in het pannetje achterblijven.
3. Maak van te voren de gepofte knoflook: verwarm de oven op 160°C. Snijd een klein stukje van de top van de knoflookbol, leg op een ovenschaaltje en schenk er een beetje olie overheen. Zet 35 minuten in de oven tot de teentjes zacht zijn. Knijp het aantal teentjes dat je nodig hebt uit en bewaar de rest van de gepofte knoflookbol in de koelkast, je hebt zo meteen een voorraadje.
4. Serveer de bal gehakt met een romige aardappelpuree.



HERMAN:

***‘Het werd
mijn lekkerste
gehaktbal ooit!’***

WAAROM IS DIT RECEPT VOOR JOU SPECIAAL?

Het moet ergens halverwege de jaren '90 zijn geweest. Ik was in ieder geval nog niet zo heel lang bezig in mijn restaurant De Engel.

Veel Rotterdammers hadden intussen al de weg naar De Engel gevonden.

Ook Daan Dura, die ik uiteraard alleen aansprak met 'Mijnheer Dura', kwam zeer regelmatig bij mij over de vloer. Eerst alleen met relaties maar later ook steeds vaker met vrienden en familie.

Op een van de avonden dat mijnheer Dura met zijn vrienden kwam eten vroeg hij mij (en dat weet ik nog als de dag van gisteren) "Ik moet eten maar ik wil gewoon een gehaktbal".

Deze opmerking paste bij hem; in een omgeving van luxe gerechten en mooie wijnen een gehaktbal bestellen.

Met een grote glimlach ben ik de keuken in gegaan en heb voor hem die avond een bal gehakt gemaakt met een gekonfijte eendenlever, een jus van truffel en een kruimige aardappel. Het werd mijn lekkerste gehaktbal ooit!

Uiteraard was het geen gewone bal gehakt. Het recept hiervan is hiernaast afgedrukt.

Die avond heeft mijnheer Dura genoten. Maar niet alleen hij heeft er van genoten. Na die avond heb ik deze bal op de menukaart van De Engel gezet onder de naam "De Dura Bal". Zo heb ik in die tijd heel vaak De Bal mogen maken.

Tot op de dag van vandaag; nu ook in mijn restaurant "Goud" wordt hij nog regelmatig uitgeserveerd.

Nu is het aan jou als collega om te gaan genieten van deze enige echte Dura Bal.