

Skrei loin van de kamado barbecue

👤 4 personen

🕒 8 uur

🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 600 gram skreiloin op de huid
 - 4 rode bieten
 - 2 kingboleten
 - Zeezout en Kolenboertje pepermix
 - Olijfolie
- Voor de knolselderijmousseline**
- 1 knolselderij
 - 350 ml melk
 - 200 gr roomboter
 - 1 dl olijfolie

- Voor de bieten jus**
- 2 flessen pure bietensap
 - 1/2 wortel
 - 1/2 ui
 - 1/2 prei
 - 1 takje thijm
 - 1 blad laurier
 - 1 teen knoflook

Skillet
Sauspannetje
Foodprocessor of blender
Ronde steekvorm
Fijne zeef



Bereiding

1. De avond van te voren
2. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 200 graden, volledig indirect.
3. Leg de knolselderij in de schil op de BBQ.
4. Pak de rode bieten met een scheutje olijfolie en een snufje zout in met aluminiumfolie en leg deze ook op de BBQ.
5. Sluit de BBQ nu volledig af door de lucht inlaat en uitlaat volledig te sluiten.
6. De BBQ zal nu langzaam afkoelen. Door de resthitte worden de knolselderij en de bieten in de loop van de nacht langzaam gegaard.
7. De knolselderijmousseline
8. Haal de volgende ochtend de bieten en de knolselderij van de BBQ.
9. Verwijder de schil met een mes en snijd de knolselderij in grove blokken.
10. Verwarm de melk, maar laat het niet koken.
11. Doe de knolselderij in de blender en mix dit met de verwarmde melk, en de boter tot een gladde massa. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe zodat het niet gaat schiften.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. De rode bieten
14. Haal de bieten uit de folie en verwijder de schil.
15. Snijd de rode bieten in dunne plakken van ongeveer een halve cm dik en steek hier met een ronde steekvorm mooie plakjes uit.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

De bieten jus

1. Doe de bietensap in een sauspan.
2. Snijd de wortel, ui en prei in grove stukken en doe deze samen met de knoflook, thijm en en laurier bij in de pan.
3. Verwarm de pan tot net onder het kookpunt en laat het reduceren tot er ongeveer 30 procent over blijft.
4. Belangrijk: Tijdens het reduceren is het wijsheid om de suikers die in de rand achter blijven met een spatel terug in de massa te roeren. Dit geeft veel smaak en zorgt voor een mooi stropige dikte van de jus. Doe je dit niet, dan kan de jus een onaangename, bittere smaak krijgen.
5. Als dit alles klaar is de massa zeven door een fijne zeef in een passende steelpan.
6. Bereiding van de Skrei
7. Steek de BBQ opnieuw aan en breng deze naar een temperatuur van 220 tot 250 graden, met een directe- en een indirecte zone.
8. Snijd de skreiloin in 4 gelijkmatige stukken van 150 gr.
9. Ze de skillet boven het vuur en laat deze 5 minuten opwarmen.
10. Doe wat neutrale olie in de pan en bak de Skrei op de huid in de skillet tot de huid mooi krokant is.
11. Snijd de kingboleten ondertussen in mooie plakken van een ruime cm dik en bestrijk ze met olijfolie. Grill ze boven het directe vuur goudbruin.
12. Zodra de huid van de Skrei goudbruin en krokant is, zet je de skillet indirect en draai je ze één keer om. Laat ze rustig doorgaren tot een kerntemperatuur van 58 tot 60 graden.
13. Maak de BBQ volledig direct en doe de knolselderijmouseline in een gietijzeren sauspannetje, verwarm dit kort op de BBQ.
14. Leg ook de rode bieten plakjes nog even op de BBQ om ze op te warmen. De bietenjus laten we op kamertemperatuur.
15. Bestrooi de Skrei en de kingboleten achteraf met wat peper en zout.

1. Serveren
2. Neem een mooi bord en begin met een lepel van de knolselderijmouseline.
3. Leg de gegrilde kingboleten en de bieten erbij.
4. Leg dan de Skrei op het bord, met de huid naar boven voor een mooie presentatie.
5. Doe er een lepel van de bietenjus aan de zijkant bij, zodat dit er mooi omheen kan lopen.
6. Garneer optioneel met wat kres en chips van truffelaardappel.
7. Eet smakelijk!

