

# Morieljes



## Hoofdgerecht

vlees

**4 personen**

**Land:** Duitsland

**Bereidingstijd:** 40 minuten

**Seizoen:** winter en voorjaar



## Ingrediënten

- 500 gr kalfshaas
- 7 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 2 teentjes knoflook
- 50 gr gedroogde morieljes
- 2 kleine kopjes koude espresso
- 2 kleine kopjes hete espresso
- 1 sjalot
- 70 gr koude boter
- 100 ml slagroom

- 2 cl Cognac
- 400 gr bloemige aardappelen
- Honing, frambozenjam
- Zout, peper, nootmuskaat, olijfolie

## Bereidingswijze

1. Was de morieljes en zet 1 uur in koude espresso. Hak de naaldjes van 5-6 takjes rozemarijn fijn. De van vet ontdane kalfshaas in de rozemarijn rollen. Schroei dan de kalfshaas in een beetje olijfolie rond met de geperste knoflook, de resterende rozemarijn en tijm in een koekenpan. Doe dan de kalfshaas in een ovenschaal bij 180 ° C in de oven gedurende ongeveer 20 minuten. Schil de aardappelen en laat ze 20 minuten koken.
2. Knijp de morieljes uit en bak met een beetje boter en de fijngehakte sjalot. Blus met de cognac en doe de hete espresso en room erbij. Iets inkoken en breng op smaak met honing en/of frambozen jam, zout en peper. De zachte aardappelen met de rest van de boter en olijfolie tot een puree maken. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Doe de aardappelpuree met een kwastje op het bord, snijd de kalfshaas in plakjes en leg op de puree. Garneer met de morieljes en saus.

## Tenslotte

In Nederland is de Morielje beschermd en vervolgens niet te betalen als je er wat van wilt aanschaffen. Maar op biologische markten is hij goed te vinden. Vanaf eind maart tot eind mei is deze lekkernij op open veld en in het bos te bewonderen. De oogsttijd van de Morielje kan door weersinvloeden binnen die periode verschuiven. De Morielje houdt van warm vochtig weer. De Morielje komt in heel Europa voor en groeit ook in Noord Amerika en Azië. Zoek de Morielje op kalkrijke grond en in de duinen. In Flevoland, Limburg en in de duinen zijn nog hier en daar Morieljes te vinden. Het is grondig zoeken om deze Paddenstoel te vinden omdat een Morielje klein van stuk is en zich graag tussen blaadjes verstopt. Mensen die een Morielje groeiplek weten houden dit voor zichzelf. Voor een **Morieljessalade** snijdt je de harde uiteindjes van 200 gr verse of 60 gr gedroogde morieljes. Was ze in een bak met koud water zodat het vuil eruit kan. Droog ze in een slacentrifuge of laat ze lang uitlekken in een vergiet. Als je gedroogde morieljes gebruikt laat ze ongeveer 2 à 3 uur weken en daarna uit laten lekken. Maak intussen de dressing met 1 klein teentje knoflook geperst, 1 el citroensap, 4 el olijfolie extra vergine en zout en versgemalen peper. Mix 12 in partjes gesneden cherrytomaatjes, 2 el peterselie, 1 el basilicum, ½ el dille, ½ el verse dragon en een ½ rode gesnipperde ui met de dressing en laat even intrekken en zet koel weg. Warm 2 blikken a 400 gr limabonen op in hun eigen vocht maar laat niet koken en doe er een beetje zout bij. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie en voeg de morieljes toe en bak ze twee a drie minuten zachtjes. Zorg dat ze niet hard worden. Doe vervolgens de warme bonen en de helft van de morieljes (met bakvet) bij de tomaatjes. Proef of er nog zout of peper bij moet en strooi de overgebleven morieljes over de salade. Dien lauwwarm op.