

rundstartaar met rode biet en gerookte paling



Ingredienten

tartaar (8 pers):

- 1.3 kg Meritus rundsvlees
- 1 st ui
- Engelse saus
- ketchup
- 2 st augurkjes, gehakt
- 1 el kappertjes
- 1 st granny smith-appel

mayonaise:

- 1 st eieren
- 2 dl arachide olie
- 1 el mosterd
- peper en zout
- azijn (witte)

garnituren:

- 1 st granny smith-appel
- 120 g gerookte paling
- poeder van rode biet
- luike stroop
- azijn (witte)
- 1 st rode bieten
- 1 st komkommer
- 1 st koolrabi

Bereiding

Bereiding

Snij 8 mooie stukjes filet van de paling en bestrijk deze met licht verwarmde Luikse siroop waaraan je een scheutje azijn hebt toegevoegd. Snij de rest van de paling in zeer fijne brunoise.

Voor de mayonaise:

Doe alle benodigdheden in een maatbeker en mix met een staafmixer tot een mooie mayonaise.

Voor de tartaar:

Snij het rondsgehakt fijn met een chefmes.

Versnipper de ui fijn. Meng de uisnippers onder de tartaar samen met de fijngesneden augurken, de kappertjes, de helft van de brunoise van paling, de ketchup, mayonaise en Engelse saus naar smaak. Schil de appel, snijd in fijne brunoise en meng meteen onder de tartaar zodat de appel niet verkleurt. Kruid stevig met peper en zout.

Voor de garnituren:

Snij de rauwe koolrabi in superkleine stukjes en strooi die over de stukjes paling met Luikse siroop.

Steek dunne schijfjes uit de Granny Smith appel.

Snij de rode biet in brunoise en meng samen met de rest van de gerookte paling brunoise en 1 el mayonaise.

Kruid stevig met peper en zout.

Snij de komkommer in de lengte in dunne plakken op de snijmachine en rol op tot een canneloni.

Breng met behulp van een sjabloon een koe van rode bietpoeder aan op het bord. Zorg voor een uitsparing in haar buik. Schep hierin de tartaar.

Schik alle garnituren mooi op de tartaar.

Bron: recept van Dhr. Jo Nelissen, leraar aan hotelschool Spermalie in Brugge