

Recept van Paul Pollux, restaurant Aubergine

In zoutdeeg gegaarde rode biet, merg en maggiplant

Voor 4 personen

4 rode bieten van +/- 4 cm doorsnee
60 gr rundermerg
100 g slagroom
1 bosje lavas
1 dl olijfolie
1 teen gefermenteerde knoflook

Rookmot om à la minute mee te roken.

Voor het zoutdeeg
200 g bloem
12,5 cl water
125 g grof zeezout

Maak een deeg van bloem, water en zout.

Was de bieten goed. Snijd de bovenkant van de biet recht af. Rol het deeg uit. Leg een stukje lavas op de bovenkant van de biet als bescherming. Draai om en verpak in het deeg. Laat 1 uur op 180 graden garen.

Blancheer de rest van de lavas, goed droogdeppen en met 1 dl olijfolie fijn blenderen. Giet door een fijne zeef.

Maak het merg schoon en snijd in plakken van 0,5 cm. Laat 5 minuten op 50°C garen in de Röner of in een warmwaterbad. Breng de room op smaak met gemalen peper en weinig zout.

Afwerking: Pel de biet voorzichtig. Snijd de bovenkant recht bij. Leg hier 2 mini brunoise gefermenteerde knoflook op. Leg het merg erop met een beetje fleur de sel en 1 quenelle slagroom. Een paar druppels lavas olie

A la minute een stolp of omgedraaid wijnglas met rook erop zetten en direct serveren.