

Recept van Willem Schaafsma, restaurant Eindeloos

Gemarineerde wintergroentes met bloemkoolmousseline, aardappel- en koolkrokant met tartaar van Jersey rund en vadouvanmayonaise.

Gemarineerde wintergroentes

Zoek bij uw groenteboer of tuinder een selectie van mooiste wintergroentes in diverse smaken, wij gebruiken op dit moment: gele peen, zwarte peen, groene kool, chioggiabiet, jonge spinazie en bloemkool.

Stoom de bieten en penen apart tot ze net niet gaar zijn, laat ze afkoelen en snijd in de gewenste vorm.

Marineer ze vervolgens in een marinade van hazelnootolie, iets soja en rijstazijn.

De spinazie kunt u rauw laten en à la minute door dezelfde marinade halen.

De kool blancheren wij om hem vervolgens droog te maken met een doek. Droog de koel in de oven op een temperatuur van 90 graden.

Stoom de bloemkool gaar en draai er een puree van met iets zout.

Maak voor het aardappelkrokant een droge puree. Meng deze vervolgens met iets eiwit en nootmuskaat.

Smeer dit beslag op een bakmatje en bakt u het in de oven op 140 graden celsius.

Vadouvanmayonaise

Ga op zoek naar natte, grove vadouvan, dit is namelijk de beste, meng dit met een neutrale olie zoals zonnebloem of arachide en laat dit een week op kamertemperatuur staan.

Maak hiervan een mayonaise met eidooier, dijonmosterd, rode wijnazijn, zout en de vadouvan olie.

Tartaar van biologisch Jerseyrund

Vraag bij uw slager naar een vers stuk platte bil van een uitstekend rund, maak hier met behulp van een gehaktmolen tartaar van (evt. kan de slager dit voor u doen)

Meng de tartaar met een zachte olijfolie, zeer fijngesnipperde sjalot en gesneden bieslook.

Breng de tartaar op smaak met mosterd, tabasco en zout.

Het is makkelijk om de tartaar in een steker te drukken, dit presenteert mooi.

Dresseer het gerecht, zoals op de foto of naar eigen inzicht.

Kritieke punten:

- Eet uw tartaar altijd op dezelfde dag.
- Haal uw vlees bij een kwaliteitsslager en vraag om vers vlees, tartaar van gerijpt vlees is vragen om problemen.
- U kunt het gerecht nog upgraden met een gepocheerd scharrelei en geschaafde wintertruffel.
- Dit gerecht kan in elk seizoen gemaakt worden met de groentes van dat seizoen.