

# Oosterse tartaar van Limousin rund, pomme Paolo



## Ingredienten

## Bereiding

Ingrediënten

Voor de Oosterse tartaar van Limousin rund:

- 200 g rundvlees van goede kwaliteit, in mijn geval gepelde biefstuk van Limousin rund
- Pijnboompitten, geroosterd in een antikleefpan
- 1/2 tl zwarte sesamzaadjes
- 1 tl rode chilipasta
- 1 1/2 tl sojasaus
- 4 tl geroosterde sesamolie
- 2 1/2 tl honing
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 stuk verse gember ter grootte van een duim, fijngeraspt

Voor de pomme Paolo:

- 4 grote vastkokende aardappelen
- 400 g ganzenvet
- Tijm
- Neutrale olie

Voor de gepekeldde champignons:

- 500 g champignons (naar keuze)
- 6 teentjes look
- 120 ml witte azijn
- 480 ml water
- 15 g suiker
- 15 g zout

- 6 laurierblaadjes
- 8 hele peperbollen
- 6 el azijn

Voor de crème van blauwe kaas:

- 50 g blauwschimmelkaas
- 150 g verse kaas (ik gebruikte de halfvolle verse kaas van Campina)

Voor de afwerking:

- 2 grote champignons, rauw uitgestoken in kleine rondjes

Instructies

### **Voor de Oosterse tartaar van Limousin rund:**

1. Leg het vlees in de diepvries gedurende 1 uur. Hierdoor verbetert de textuur van het vlees en is het makkelijker te snijden. Snij het vlees met een scherp mes in lange, dunne reepjes en daarna in blokjes. Doe de blokjes in een mengkom.
2. Meng de chili pasta, sojasaus, sesamolie, honing, look en gember in een kommetje tot alles goed gemengd is. Giet het mengsel bij het vlees en meng goed.

### **Voor de pomme Paolo:**

1. Smelt eerst het ganzenvet en laat het trekken met takjes tijm.
2. Snijd met een mandoline de vastkokende aardappelen in plakken van 3 mm dik en steek ze uit met een uitsteekring. Gebruik de afsnijdsels voor een puree of gratin. Leg de schijfjes in water.
3. Spoel ze tot het water helder is en giet ze daarna af.
4. Breng een grote pot water aan de kook en breng op smaak met zout.
5. Kook de aardappelplakjes beetgaar. Let op: dit gaat snel. Ca. 4 min volstaan!
6. Schep de aardappelen uit het water met een schuimspaan en leg ze op een doek. Koel de aardappelen zo snel mogelijk terug af in de koelkast.
7. Meng de aardappelplakjes dan met het gesmolten ganzenvet en laat ze een uurtje trekken.
8. Maak hierna stapeltjes en druk deze goed aan zodat er geen lucht meer tussen de schijfjes zit.
9. Leg de stapeltje dan in metalen vormpjes.
10. Zeef hierna het ganzenvet en smelt het weer.
11. Vul de vormpje dan met het ganzenvet tot de schijfjes onderstaan en laat het ganzenvet dan weer opstijven in de koelkast.
12. Plaats de vormpjes hierna in een pan en vul deze tot 1 cm van de rand van de vormpjes met neutrale olie.
13. Verwarm de olie dan op hoog vuur tot het ganzenvet flink begint te borrelen.
14. Verwarm ondertussen wat ganzenvet en vul de vormpjes terug bij wanneer het vet verdampt.
15. Wanneer de aardappelen goudbruin zijn, giet je de vormpjes af en keer je ze om. Voorzichtig: het vet is heel heet. Verwijder nu het vormpje. Breng op smaak met grof zout.

### **Voor de gepekeldde champignons:**

1. Maak de champignons schoon en was ze, doe ze in een pot. Vul met voldoende water om de champignons te bedekken.
2. Voeg 120 ml azijn toe aan het water, breng het aan de kook en kook gedurende 15 min (dit is als je grote champignons hebt). Als de champignons gaar zijn, giet je het vocht af en zet de champignons apart.

3. Doe water, zout, suiker, laurierblaadjes en peperkorrels in een aparte pan en breng aan de kook. Zodra de suiker en het zout zijn opgelost, voeg je 6 el azijn toe aan de ingrediënten, haal je de pan van het vuur en zet je deze marinade apart.

4. Maak de knoflook schoon en snij in kleine stukjes, leg de in blokjes gesneden knoflook op de bodem van de potten. Vul de potten met de gekookte champignons.

5. Giet de marinade over de champignons. Dek de potten af met deksels en bewaar ze in de koelkast. In de koelkast zijn ze tot enkele weken houdbaar.

#### **Voor de crème van blauwe kaas:**

1. Meng de blauwe kaas met de verse kaas en kruid met peper. Doe in een spuitzak.

#### **Afwerking**

1. Schep de kalfstartaar op de pomme paulo. Bestrooi met zwarte sesamzaadjes en pijnboompitten voor het serveren. Werk af met gepekeld champignons, toefjes crème van blauwe crème en rondjes rauwe champignon.

<https://www.hap-en-tap.be/oosterse-tartaar-van-limousin-rund-pomme-paolo/>