

Steak met bordelaisesaus - Hof Van Cleve Style



Ingredienten

Voor de steak:

- 4 steaks rib eye (ca. 200g/steak)
- 20 g boter

Voor de tartaar:

- 150 g rib eye
- 0.5 sjalot, fijngesnipperd
- 1 tl mosterd Tienteyn
- 1 el mayonaise
- 1 tl olijfolie
- 1 tl worcestershiresaus
- 8 kwarteleitjes

Voor de aardappelblokjes:

- 500 g bintjes
- 3.5 kg ossewit
- 3.5 l arachideolie
- fleur de sel

Voor de bordelaisesaus:

- 20 g boter
- 1 sjalot in fijne reepjes
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 2 laurierblaadjes
- 200 ml rode wijn
- 200 ml Kalfsfond

- 0.5 el groene peperbolletjes
- 1 klontje koude boter

Voor de salade:

- 2 kropsla hartjes
- 1 el olijfolie
- 1 tl dragonazijn
- versgemalen zwarte peper - zeezout

Extra:

- Green Egg Barbecue
- 8 kleine cilindervormpjes

Bereiding

Recept voor vier personen.

Vorbereiding - Bak de steak:

1. Verwarm de oven op 40°C: Kruid de steaks met peper en zout. Laat de boter bruinen in de pan en bak de steaks langs beide kanten tot ze een mooi korstje hebben. Haal de steaks uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Plaats de steaks terug in de oven op 40°C.
2. Bak de aardappelblokjes voor: Snijd de bintjes in dobbelstenen, spoel af en dep goed droog. Pocheer de aardappelblokjes ca. 3 minuten in een friteuse met ossewit op 160°C. Haal de aardappelblokjes uit de friteuse en laat afkoelen op keukenpapier.

Bereiding:

1. Maak de tartaar: Verwijder al het vet van het vlees en snijd in kleine blokjes. Roer de rest van de ingrediënten onder de tartaar en plaats in de koelkast.
2. Maak de salade: Snijd de kropsla hartjes in fijne punten en breng op smaak met peper, zout, olijfolie en dragonazijn.
3. Maak de bordelaisesaus: Stoof de sjalot en look glazig in de boter, voeg tijm en laurier toe en doe de rode wijn erbij. Laat voor de helft inkoken, voeg de kalfsfond toe en kook zachtjes in tot de gewenste dikte. Haal de tijm, laurier en look uit de saus. Breng op smaak met peper en zout en schep er de boter en peperbolletjes door.
4. Bak de steak af: Leg het vlees enkele minuten in een warme Green Egg.
5. Bak de aardappelblokjes af: Verhit een friteuse met arachide olie tot 180°C en bak hierin de aardappelblokjes mooi krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er zout over.

Serveren:

Doe de tartaar in kleine cilindervormpjes en leg er een dooier van kwartelei op. Maak de vormpjes los op het bord, schep de sla erbij. Versnijdt het vlees in stukken, leg er aardappelblokjes tussen en schep er bordelaise saus over.