



TARTAAR EN GEKONFIJTE CITROEN, ZWEZERIK EN GEGRILDE RADICCHIO, PIZZAPUNT EN TRUFFELMAYONAISE

Receptuur:

- Lamshaasje 300 gr
- Limoen 2 stuks
- Suiker 2 el
- Laurier 2 stuks
- Zwezerik 300 gr
- Radicchio 2 stuks
- Bloem 200 gr
- Bakpoeder 2 gram
- Water 100 ml
- Geitenkaas 25 gram
- Rozemarijn 1 tl
- Tijm 1 tl
- Mayonaise 250 ml
- Truffel 3 el
- Kwartelei 8 stuks
- Kappertjes 8 tl
- Peterselie 2 el
- Cress Tahoon 1 bakje
- Olijfolie
- Verse peper
- Zout

Werkwijze:

1. Snijd de limoenen in parten en plaats met 2 el suiker, 2 el zout, 2el olijfolie, 2 laurierblaadjes en 10 peperkorrels in een vacumeerzak en laat 2 weken konfijten. Snijd de schil van de limoen en snijd deze in zeer fijne brunoise en zet apart.
2. Kneed het bloem, het water, de bakpoeder en een mespuntje zout tot een soepel deeg en zet dit afgedekt weg.
3. Spoel de zwezerik schoon en leg in koud water met 1 el zout. Pocheer de zwezerik gedurende 10 minuten in 90°C water met één laurierblad. Verwijder het vet en de vliezen en zet onderdruk weg in de koelkast.
4. Meng de mayonaise, 1 el gekonfijte citroen en de truffel en breng op smaak met peper en zout. Eventueel nog een paar druppeltjes citroensap, worcestershire of tabasco toevoegen. Plaats dit in een spuitzak en leg weg.
5. Snijd het lamshaasje in fijne brunoise en hak het nog een paar keer door. Breng op smaak met peper, zout, worcestershire, tabasco, olijfolie DOC, 1 el gekonfijte citroen en peterselie. Zet dit afgedekt koud weg.
6. Rol het deeg met een beetje olijfolie uit tot 2 mm en leg op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met fijn gehakte tijm en rozemarijn, verse peper en zout en lamskaasschaafsel. Snijd in 16 pizzapunten van 3 bij 6 cm en bak dit in 15 minuten af op 180°C.



Opmaak:

- Peper en zout de zwezerik en bloem deze. Bak de zwezerik in geklaarde roomboter tot deze goudbruin en krokant is.
- Snijd de radicchio in 6 parten en grill aan twee zijde voor 1 minuut en plaat in het midden van het bord.
- Plaats een rond stekertje op he bord en vul met tartaar en plaats een kwarteldooier erop.
- Leg een paar stukje zwezerik naast de tartaar en de radicchio.
- Spuit de mayonaise in kleine pareltjes tussen de producten.
- Steek twee pizza punten ertussen en garneer met Tahoon cress.

Kritische aandachtspunten:

1. De zwezerik mag niet koken, deze wordt dan taai.
2. Lamstartaat zeer koud serveren en hoog op smaak brengen
3. Deeg na het kneden 15 minuten laten rusten. Het wordt nu minder elastisch.

Kooktechnieken

- Konfijten Conserveren van producten door het in te leggen in suiker of zout
- Vacumeren Conserveren door luchtdicht te verpakken
- Brunoise Culinaire vakterm voor in blokjes gesneden producten
- Kneden Een massa soepel maken door er steeds in te knijpen
- Pocheren Garen van producten in niet kokend vocht (70-95°)
- Grillen Dichtschrœien, bruin en eventueel gaar maken van producent zonder toevoeging van vet
- Geklaarde boter Boter die gesmolten is om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet