



Steak tartaar van Wagyu rund met kaantjes en gepocheerd ei, shisobladeren en verse wasabimayonaise met Parmezaanschuim

2000 g **Kogelbiefstuk**
40 g **Mierikswortel**
2 **Sjalotten**
10 gr **Tabasco**
20 g **Worcestershiresaus**

200 gr **Varkensspek**

400 ml **Mayonaise**
1 el **Wasabi**

100 g **Parmezaan**
200 g **Melk**
200 g **Room**
4 g **Glucos**
2 g **Komijn**

30 **Eidooiers**
20 g **Azijn**
20 g **Zout**

30 **Shiso bladeren**
200 g **Green Peez**
20 g **Mierikswortel**

Steak tartaar

Maak de kogelbiefstuk schoon en verwijder vliezen en vet. Snijd de biefstuk in brunoise en hak dan fijn. Breng de biefstuk op smaak met Worsterhiresaus, tabasco, peper en zout. Snipper de Sjalotten en rasp de mierikswortel. Meng dit met de tartaar en zet dit afgedekt en koel.

Kaantjes

Bak het gerookte vetspek in een pan tot deze vet begint te verliezen, draai het vuur lager en bak het vetspek helemaal uit. Het vet moet goudbruin en krokant worden. De uitgebakken kaantjes zeven. Het vet kan gebruikt worden om te bakken. De kaantjes van iets zout voorzien.

Wasabimayonaise

Maak de mayonaise volgens receptuur. Meng de mayonaise met de wasabi en breng op smaak met peper en zout. Vul een spuitzak met de wasabi mayonaise.

Parmezaanschuim

Doe de komijn in een steelpannetje en verwarm tot de smaken vrijkomen, vijzel de komijn zeer fijn. Breng de melk aan de kook en voeg de komijn toe. Rasp de Parmezaanse kaas en los deze op in de warme melk. Voeg de room toe en breng op smaak. Voeg de lectine toe en zeef de massa. Vul de kidde en breng op druk met twee patronen.

Eidooiers

Ruime water aan de kook brengen en 20 g azijn en 20 g zout toevoegen. Met een lepel het water rond laten draaien en de eieren gedurende 45 sec pocheren. Direct uit het water scheppen en serveren.

Garnering

De green peez en shisobladeren koud houden voor garnering. Mierikswortel vers raspen bij opdienen.

Opdienen

Plaats de tartaar in een stekertje op het bord. Leg de kaantje er een beetje omheen. Schikt de shiso er tussen en spuit pareltjes mayonaise op het bord. Verdeel de green peez. Leg de eidooier op de tartaar en mierikswortel en spuit de Parmezaanschuim erover.