

Tussengerecht: Koreaans vuurvlees

Ingrediënten:

Wasabi panna cotta:

9 gr blad gelatine
200 gr slagroom
200 gr crème fraîche
2 el wasabipoeder

Marmelade van radijs:

450 gr radijsjes
400 gr geleisuiker
3,5 dl water
3 st limoen, sap van
3 st gemberpoeder (mespunt)
3 st gemalen piment (mespunt)
0,8 dl whisky

Bulgogi marinade:

3 st rode peper
200 gr Bulgogi marinade

Tartaar:

500 gr biefstuk
3 st lente-ui
1,5 el zwart sesamzaad
peper en zout

Afwerking:

4 st radijsjes
boter
2,5 st bakje beukenzwam
200 gr granaatappelpitten
zwart sesamzaad (geroosterd)
10 st pipetje eetbare alcohol



Bereidingswijze:

Wasabi panna cotta:

Week de gelatine in koud water. Verwarm de slagroom en crème fraîche tot 80°C en breng op smaak met wasabipoeder.

Los de uitgeknepen geweekte gelatine erin op en laat de massa in een rood siliconenmatje met 24 cirkels geleren in de diepvries.

Marmelade van radijs:

Snijd de radijsjes zeer fijn en meng dit goed met geleisuiker, water, limoensap, piment en gember. Breng het mengsel langzaam al roerend aan de kook en laat 4 min goed borrelend koken (de kooktijd gaat in op het moment dat het gehele oppervlak van de massa borrelt en dit niet meer door roeren ongedaan gemaakt kan worden).

Voeg ondertussen (na 3 min) de whisky toe.

Schenk de marmelade in een schone kom en zet in de koeling om wat te laten geleren.

Bulgogi marinade:

Verwijder de zaadlijsten en snijd de rode peper fijn. Meng de pepers in de Bulgogi marinade.

Tartaar:

Snijd de biefstuk in zéér fijne blokjes tot tartaar. Snijd de lente-ui in zéér fijne ringetjes en hak daarna alles.

Meng het vlees met de Bulgogi-marinade, lente-ui, sesamzaad en peper en zout tot een egale massa. Doe de massa in een zak, trek vacuüm en leg minimaal 30 min tot gebruik in de vriezer.

Afwerking:

- . Snijd de radijsjes in zeer dunne plakjes.
- . Bak de beukenzwammetjes even aan in boter.
- . Plaats een ring (Ø 4 cm) in het midden van het bord en vul deze met wat tartaar. Bedek met een laagje granaatappelpitten en verwijder de ring.
- . Garneer op de rand van het soepbord de beukenzwammetjes en enkele plakjes radijs. Druk de halve bolletjes wasabi panna cotta uit de vormpjes en deel doormidden. Plaats ook 2 halve rondjes op de rand van het bord.
- . Schenk de marmelade in 10 schenkkannetjes. Strooi wat zwart sesamzaad over de garnering op de brede rand van het bord.

Indekken:

Dek in met een klein diep soepbord met mes en vork en een schenkkannetje.

Presentatie:

Zie foto: Zet de borden en de schenkkannetjes op tafel en serveer aan tafel de pipetjes met alcohol. Laat de pipetjes leegspuiten rondom de tartaar in het diepe gedeelte van het soepbord. Doof de verlichting in de zaal, steek de alcohol aan en laat deze uitbranden.