

‘Gravlax’ van rund met bieslookcrème

Ingrediënten: Gravlax: 25 gr zout 20 gr suiker 4 gr paprikapoeder 2 gr roze peperkorrels 2 gr zwarte peperkorrels 150 gr ossenhaas aan een stuk vacuumeerzakken	Bereidingswijze: Gravlax: Doe zout, suiker, paprikapoeder, en peperkorrels in een vijzel en maal grof. Snijd het vlees in plakken (± 2 cm). Wrijf de plakken rondom goed in met het kruidenmengsel en doe de plakken in een vacuumeerzak. Schep de rest van het kruidenmengsel op het vlees in de vacuumeerzak. Vacumeer het vlees en bewaar in de koeling tot de afwerking.
Rode wijngelei: 4 gr gelatine 1,5 dl rode wijn (bij voorkeur Chenin Noir) 1 tl agaragar snufje zout	Rode wijngelei: Week de gelatine in koud water. Kook de rode wijn in tot 1 dl. Voeg, als de wijn is ingekookt, de agaragar, zout en gelatine toe en kook één minuut mee. Giet het in een kleine ovenschaal of kleine bakplaat zodat er een laag van ± 0,5 mm hoogte ontstaat. Laat de gelei op kamertemperatuur komen en zet het in de koeling.
Bieslookcrème: 7 gr bieslook 70 gr zonnebloemolie 20 gr Griekse yoghurt 15 gr eiwit (gepasteuriseerd) ½ st sap van citroen 1 tl mosterd peper en zout	Bieslookcrème: Snijd de bieslook grof, blancheer het 5 seconden en koel het terug in ijswater. Knijp goed uit en doe het samen met de zonnebloemolie in een maatbeker. Pureer het mengsel glad m.b.v. een staafmixer. Giet het mengsel door een fijne zeef in een andere maatbeker en voeg de yoghurt en het eiwit toe. Mix het tot een mayonaise en breng op smaak met een paar druppels citroensap, mosterd, peper en zout. Doe de massa in een kleine spuitzak en bewaar in de koeling.
Koolrabi: 200 gr kleine koolrabi 1 dl water 0,5 dl witte wijnazijn 25 gr suiker 3 gr zout groentensnijder	Koolrabi: Snijd (groentesnijder) de koolrabi flinterdun (1 mm) en steek m.b.v. steekring (Ø 3 cm) 10 kleine rondjes uit. Breng water, azijn, suiker en zout aan de kook en giet het over de koolrabi-rondjes en laat afkoelen.
Cupjes 10 st cupjes (Midi crousti cups C&C 72 stuks DV Foods bij de Hanos) transparant bakmatje	Cupjes: Bak de cupjes 2 minuten (op een transparant bakmatje) af in voorverwarmde oven 180°C.
Afwerking: slagersfolie paletmes	Afwerking: - Haal het rode wijngelei vlak voor het uitserveren uit de koeling en steek met steekring (Ø 6 cm) rondjes uit. - Haal het vlees uit de koeling, haal het vlees uit de zak en dep het droog. Snijd het vlees brunoise (3-4 mm).
Indekken:	Klein blauw kommetje zonder bestek.
Presentatie: Pea-cress mini paddenstoelenpoeder	Presentatie: Leg een rondje koolrabi in het cupje met daarop een dotje bieslookcrème, rundergavlax, een rondje rode wijngelei en wederom een dotje bieslookcrème. Garneer af met pea cress en paddenstoelenpoeder. Zet het cupje in het kommetje en serveer uit.

