

## Hoofdgerecht

Cees helder de eerste chef in Nederland met drie \*\*\*

### Entrecote van Schots Rundvlees met gebralseerde ossenstaart

#### Werkwijze:

- Snijd de dikke vetrand van de entrecote en bewaar deze voor de kaantjes. Peper en zout het rundvlees, braad om en om aan in de Hojblanca olijfolie. Plaats daarna in een hete–luchtoven van 152 °C tot een kerntemperatuur van 52 °C. Stel gedurende het braadproces de oven temperatuur geleidelijk terug naar 55 °C, zodat kern- en buitentemperatuur bijna niet meer verschillen.
- Giet wat Hojblanca olijfolie in de koekenpan en kleur de stukken ossenstaart hierin. Doe ze hierna in een braadpan en zet vervolgens het bouquet even aan in de zojuist gebruikte koekenpan. Breng nu het bouquet over in de braadpan, water erop en gedurende zes uur héél zachtjes laten garen.
- Blancheer de julienne gesneden prei heel licht en laat deze uitlekken. Verhit de Cornicabra olijfolie tot 150/160 °C en frituur hierin kort de geblancheerde prei. De sjalotten ringen even door de bloem halen en ook kort frituren.
- Meng de broodkruim met de Hojblanca olijfolie en de boter op basis van 50/50. Snijd de kopjes van zowel de Chilli Cress, als de Mustard Cress van Koppert Cress en meng de blaadjes door het aangemaakte broodkruim. Breng op smaak met peper en zout. Verwerk met de handen tot een deegje (zie film). Zorg wel dat het broodkruim 'rul' blijft!
- Pluk het vlees uit de ossenstaart. Zeef de fond en reduceer deze tot een 'glace'. De doperwtten garen en daarna in de keukenmachine met wat crème fraîche tot een crème verwerken. Op smaak te brengen met peper en zout.
- Blancheer de plakjes knolselderij en plaats ze onderin een ringsteker. Hierop een lepeltje met de brunoise van wortel, druk leder laagje aan m.b.v. een tonic stampertje. Op de wortel komt een laagje van geplukte ossenstaart, afdekken met het laagje broodkruim. In de oven plaatsen om op te warmen.
- Snijd de opzij gelegde vetrand van de entrecote in kleine blokjes en bak deze uit tot kaantjes. Snijd het staartmerg in kleine blokjes en het gegaarde vlees in mooie plakken.

#### Afwerking:

- Plaats twee plakken op het bord, leg hierop de blokjes merg en bestrooi met wat broodkruim.
- Vervolgens de gefrituurde prei aan de ene zijde en de gefrituurde uienringen aan de andere zijde op het vlees plaatsen.
- Trek een streep doperwtencrème over het bord en plaats het 'torentje' uit de steekring.
- Dresseer de kaantjes tegen het vlees. Monteer de saus met de Ocal olijfolie en drapeer deze over de kaantjes.

#### Ingrediënten 4 personen

600 gram entrecote van Schots rundvlees

Hojblanca olijfolie (Valderrama)

Pepermolen & zout

#### Bouquette garni:

150 gram prei

150 gram wortelen

75 gram ui

50 gram bleekselderij

50 gram knolselderij

2 teentjes knoflook

een paar takjes tijm

kruidnagel

blaadje laurier

#### Garnituur:

Julienne gesneden prei

In ringen gesneden sjalotjes

Cornicabra olijfolie (Valderrama)

#### Voor het torentje van geplukte ossenstaart:

500 gram ossenstaart in stukken

broodkruim

Mustard Cress (Koppert Cress)

Chilli Cress (Koppert Cress)

Hojblanca olijfolie (Valderrama)

peper & zout

4 plakjes knolselderij (m.b.v. een ringsteker)

brunoise van wortel (op smaak met peper & zout)

250 gram doperwtten

crème fraîche

Ocal olijfolie (Valderrama)