

Ingrediënten 4 personen

Tapenade:

50 gram zwarte olijfjes
1 theelepel Dyon mosterd
30 gram ansjovispuree
1 theelepel gehakte tijm
teentje knoflook
citroensap
een bakje Limon Cress (Koppert Cress)
Hojiblanca olijfolie (Valderrama)
peper & zout

Rundvlees:

4 flinterdunne plakjes stokbrood
350 gram Schots rundvlees
Picudo olijfolie (Valderrama)
Hojiblanca olijfolie (Valderrama)
1 eetlepel fijngehakte sjalotten
1 eetlepel fijngesneden augurk
8 flinterdunne plakjes uitgebakken spek
8 blaadjes Pousseblette rouge

Eierdoolermousseline:

80 gram eierdooler
0,7 dl. dragonazijn
een klein beetje water
0,5 dl. Picudo olijfolie (Valderrama)

Voorgerecht

Cees helder de eerste chef in Nederland met drie * -
Tartaar van Schots Rund met een ansjovis tapenade,
vergezeld van een eierdooler dressing**

Werkwijze:

- Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met Picudo olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180 °C.
- Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de Limon Cress van Koppert Cress en de Hojiblanca en een snufje zout, in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat.
- Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met de Picudo en de Hojiblanca olijfolie van Valderrama. Draai eenmaal door een Kitchen Aid keukenmachine, voorzien van het hulpstuk 'gehaktmolen'. Besprenkel het gedraaide rundvlees opnieuw royaal met Hojiblanca olijfolie. Draai voor een tweede maal door de gehaktmolen en dresseer daarna de fijngehakte sjalotten en augurk, zoals in de film. Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken.
- Meng de eierdooler met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C) en roer er vervolgens de Picudo olijfolie van Valderrama doorheen.

Afwerking:

- Neem i.p.v. een bord een mooi breed uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven.
- Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar.
- Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.