

Tartaar van kalfsvlees met zwezerik, tong en basilicumvinaigrette

Voorgerecht (4 personen)

in stukken gesneden groenten (bleekselderij, prei, wortel, ui)

korianderzaadjes

peperkorrels

1 blaadje laurier

120 g kalfszwezerik, gegaard en gepeld, in 4 stukken verdeeld

4 dl kalfsfond

200 g kalfsvlees voor tartaar (haas, lende, staartstuk)

1 klein sjalotje, fijngesneden

1 el fijngesneden bieslook

fleur de sel, witte peper uit de molen

frituurolie

tempuramix

panko, broodkruim of paneermeel

12 mooie dunne plakjes kalfstong (gepekeld en gekookt)

wat fris e-sla, in stukken geplukt

bieslook

voor de basilicumvinaigrette:

1 bosje basilicum (zonder stelen)

2-3 el witte wijnazijn

6-8 el olijfolie

zout, peper

extra nodig: blender of keukenmachine; ring

Bereiden

Breng water aan de kook met hierin de in stukken gesneden groenten, korianderzaadjes, peperkorrels en een blaadje laurier, leg de zwezerik erin en laat deze 8-10 min. pocheren. Haal de zwezerik uit de pan, laat hem iets afkoelen en verwijder het vliesje. Snijd de zwezerik in 4 stukken. Laat de kalfsfond sterk inkoken. Snijd het kalfsvlees met een scherp mes in kleine stukjes. Roer de sjalot en bieslook erdoor en breng de tartaar op smaak met fleur de sel en peper. Pureer voor de vinaigrette de basilicum met azijn en olijfolie in de blender. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper.

Verhit de frituurolie tot 175 C. Bereid het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Haal de stukken zwezerik door het tempurabeslag en vervolgens door het broodkruim. Frituur de zwezerik in de hete olie krokant en lichtbruin.

Serveren

Snijd de tongplakjes bij, dat wil zeggen: verwijder de grote achterkant (eventueel klein snijden en mengen met de tartaar). Leg de plakjes tong op de borden. Leg de tartaarmix met behulp van de ring op de borden. Meng de fris e-sla met een deel

Restaurant De Burgemeester

Raadhuisstraat 17
Linschoten
Telefoon (0348) 41 40 40

Open: dinsdag t/m zaterdag vanaf 18.00 uur, dinsdag t/m vrijdag ook van 12.00-14.30 uur

Aantal couverts: 55

Specialiteiten: VIP-menu, 7-10 gangen, vanaf f 125

Menu's: f 80,- (4 gangen) en f 110,- (5 gangen),

vegetarisch menu in overleg

Wijnen: huiswijnen, wit en rood   f 7,25 per glas.

Bijzondere wijnen: exclusief geïmporteerde Italiaanse wijnen

Wijnarrangementen: vanaf f 9,50 per glas

Buiten eten: nee

Overnachten: nee

van de vinaigrette en leg wat sla op de tartaar. Schenk de rest van de dressing en de warme ingekookte kalfsfond om het gerecht. Garneer met de gefrituurde zwezerik en bieslook en strooi er wat fleur de sel over.

Bereiding:   30 min.

WIJNADVIES

Een Verdicchio dei Castelli di Jesi; bijvoorbeeld een Tralivio van Sartarelli uit de Marken.

'Ik zie te veel trends. Waar dat naar toe gaat...'

CHRIS FRAASS

Gewerkt bij: Waldorf Astoria (New York City), De Hoefslag (Bosch en Duin), De Arendshoeve (Bergambacht) en De Karmeliet (Brugge).

Ik kook: spontaan, op klassieke basis. Ik speel in op de wensen van de gast: welk type keuken, welke stijl.

Leren koken van: onder andere André van Doorn (De Hoefslag).

Grootste succes: dat ik een beroep heb gekozen dat heel erg veel voldoening geeft.

Mooiste kookboeken: Larousse en Escoffier.

Voor mijn geliefde bereid ik: hangt er van af, wat er aan de orde is.

Liefingsrestaurant: De Burgemeester.

Als kind was mijn lievelingsgerecht: artisjokken en kalfsnertjes.

Nu: lust ik echt van alles.

Onmisbaar keukengereedschap: messen.

Aan tafel zou ik willen hebben: iedereen en niemand. Ik wil iets op tafel zetten dat ieders verwachtingen overtreft.

Ambitie: koken.

Absoluut verboden in mijn keuken: gezeik.

Favoriete ingrediënten: druk op de ketel en 'bikkell' koks.

Een bekende tv-kok wil ik: niet zijn.

Ik kan 's nachts tobben over: personeel.

Nieuwe kooktrends: zie ik te veel.

Waar het naar toe gaat... ik weet het niet.

