



Hocras
40 JAAR!

Hoofd gerecht



Gegrilde dry aged ribeye met gepocheerd ei en tempurabloemkool

Gegrilde dry aged ribeye

met gepocheerd ei en tempurabloemkool

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Ribeye:

800 gr dry aged ribeye

Gepocheerd ei:

4 st biologische eieren

220 gr banaansjalotten

2 st laurierblad

900 ml rode tafelwijn

Bloemkool:

1 st bloemkool

water en zout

Tempurabeslag:

160 gr tempura battermix (Lucullus)

7,5 gr kerriepoeder

7,5 gr paprikapoeder

peper en zout naar smaak

water

Aardappelen:

420 gr Charlotte aardappelen

25 gr ongezouten roomboter

12 gr bladpeterselie

water en zout

Mise en place & handelingen

Was de aardappelen en kook ze in water en zout gaar. Laat ze afkoelen, pel de schil er af en snij in plakken of stukjes op de gewenste grootte. Smelt de roomboter en hak de peterselie fijn. Doe de peterselie bij de roomboter en glaceer de aardappelen hier in.

Maak de bloemkool schoon, snij in roosjes op de gewenste grootte en blancheer ze in water en zout. Laat het daarna afkoelen.

Meng voor de tempura ijskoud water met de tempura battermix en wat zout en peper en roer dit met een garde tot een glad beslag. Meng door de helft van het beslag het kerriepoeder en door de andere helft het paprikapoeder. Haal de bloemkool door het beslag en frituur het op 180 °C tot het goudbruin is.

Gril de ribeye even aan en gaar deze verder in de oven op 90 °C, tot een kerntemperatuur van 49 °C.

Maak de sjalotten schoon en snij ze klein. Fruit ze met het laurierblad aan en blus het af met de rode wijn. Laat het even koken, haal dan van het vuur pocheer het ei in (ca. 4 minuten).

Bordopmaak

Leg 2 à 3 stukjes gefrituurde bloemkool op het bord en schep hier een hoopje peterselie-aardappelen naast.

Dresseer dan de ribeye op het bord en daarop het gepocheerde ei. Op het laatste moment het ei insnijden, zodat het eigeel eruit loopt.

Wijnadvies!

Pinot Noir

BODEGAS SALENTEIN

Mendoza, Argentinië

fles 75 cl - 08.839.85

rijpe kersen, kruidig, rijk in fruit



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras