Bavette met bataatbitterballen



Ingrediënten

10

- 1000 g bavette
- 500 g mayonaise
- 250 g panko
- 250 g truffelaardappelchips
- 250 g zoetzure koolrabi (zie recept)
- 125 g bloem
- 125 g sla-mix
- 100 g ponzu
- 50 g Bresc Harissa
- 50 g koriander, gehakt
- 50 g bieslook, fijngesneden
- 25 g Bresc Basilicumpuree
- 25 g Bresc Korianderpuree
- 25 g Bresc Madras
- 5 st bataten
- 3 st limoen
- 3 st ei
- 3st Granny smith
- cress

Voor de zoetzure koolrabi:

- 500 g suiker
- 100 g Bresc Harissa
- 1,25 dl azijn
- 1,25 dl water
- 3 st koolrabi
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Harissa kruidenmix 450g



Bresc Korianderpuree 450g



Bresc Madras 450g

Bereidingswijze

Breng voor de zoet-zure koolrabi de azijn met het water aan de kook en voeg hier de suiker, zout en peper toe. Laat het afkolen, voeg hier de harissa aan toe. Snijd zeer dunne brunoise van de koolrabi en leg dit in de marinade.

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol de bavette op in plastic folie en vries het in. Pof de bataat in de oven gaar in de schil. Haal het vruchtvlees eruit en prak dit samen met de rasp en sap van de limoen, de knoflook, chili en gehakte koriander en breng op smaak met peper en zout. Als dit mengsel te vochtig is, meng er dan wat bloem of panko door. Draai er balletjes van en zet ze koud. Panneer de ballen met bloem, ei en de panko. Straaf de harissa, basilicum- en korianderpuree door de mayonaise en vul dit af in een spuitzak. Draai crunch van de truffelaardappel en snijd rafijne julienne van de appel.

Verwarm de frituur voor op 180°C. Snijd carpaccio van de bavette en smeer dit in met een beetje ponzu. Schroei het af met de gasbrander. Frituur de balletjes. Maak alles op met de creme, bataat bitterballetjes, appel, zoet-zure koolrabi, de slag en garneer met de crunch en de cress.