Flat iron steak, kreeft, zwarte knoflook mayonaise, Pont neuf aardappelen en kruiden cracker



Gebruikte Bresc producten



Bresc Knoflookpuree 1000g



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

10

- 1250 g aardappelen
- 1000 g flat iron steak
- 350 g bloem
- 250 g roomboter ongezouten
- 250 g mayonaise
- 150 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 50 g worchestershire saus
- 50 g rode wijnazijn
- 50 g mosterd
- 50 g Bresc Knoflookpuree
- 50 g olijfolie
- 25 g Bresc Italiaanse kruiden
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 25 g suiker
- 25 g zout
- 25 g citroensap
- 200 ml water, koud
- 5 st kreeft
- 3 tk dragon
- 10 st Kuidencrackers
- peper
- zout
- zeezout
- cress

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Vermeng voor de marinade de worchestershire saus, wijn azijn, mosterd, knoflookpuree en rode peperpuree. Marineer het vlees hierin gedurende 2 uur. Verdeel de rauwe kreeft in stukken, staart en scharen. Breng het water aan de kook, kook de staart 1 minuut en de scharen 4 minuten. Zet hierna direct op ijswater. Verwijder de karkassen en scharen. Vacumeer de kreeft met dragon en roomboter. Gaar 40 minuten sous-vide op een temperatuur van 48 ˚C. Vermeng met de staafmixer de mayonaise met de zwarte knoflook en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Spoel de aardappelen af. Snijd in dikke frieten van 2 bij 7 centimeter. Kook in gezouten water beetgaar en laat afkoelen. Frituur op 175 ˚C, laat uitlekken en zout licht na. Verwarm de over voor op 230 ˚C. Vermeng de bloem, suiker, zout, Italiaanse kruiden en olijfolie. Voeg het water toe zodat er een plakkerig deeg ontstaat. Verdeel over een bakplaat met vetvrij papier, bestrooi met zeezout en bak gedurende 8 á 10 minuten. Bak de flat iron steak gedurende 5 minuten aan iedere kant en laat rusten. Trancheer en garneer met de kreeft, werk af met de mayonaise en garneer met de kruidencracker. Serveer met de pont neuf aardappelen.