

Vitella Macarello

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Tataki van kalf</u> 600 g kalfsmuis Zout Peper</p>	<p><u>Tataki van kalf</u> <u>Grote schaal ijswater klaarzetten!</u> De kalfsmuis bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete Tefal pan die bestrooid is met zout. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaats het hele stuk vlees dan direct in ijswater; zo gaat de warmte niet naar de kern en blijft het vlees echt rauw als carpaccio. Dep de Tataki daarna goed droog en doe de Tataki in een plastic zak. Plaats in de (shock) vriezer, zodat het goed te snijden is.</p>
<p><u>Makreelmayonaise</u> 2 verse makrelen Zeezout 30 g rookmot 75 ml crème fraîche 75 ml mayonaise 10 g platte peterselie 1 citroen Peper</p>	<p><u>Makreelmayonaise</u> Haal de ingewanden uit de makrelen, spoel ze af, dep droog. Leg de makrelen minimaal 1 uur in een zoutwaterbak (verhouding zeezout: water 30 gram op 1 liter). Strooi de 2 afgestreken eetlepels rookmot uit over de rookoven. Zet op hoog vuur en verlaag deze naar halfhoog zodra het begint te roken. Plaats de makreel op het rooster en plaats deze in de rookoven. Haal na 20 minuten de rookoven van het vuur en laat afgesloten nog 5 minuten staan. Fileer de makrelen. Hak de peterselie fijn. Doe het makreelvlees, met de crème fraîche en mayonaise in de blender en pulseer dit enkele malen. Meng de fijngesneden peterselie erdoor en breng op smaak met peper, citroenrasp en het sap van citroen. Doe deze in een spuitzak en leg dit in de koeling.</p>
<p><u>Zwarte pasta</u> 100 g pastameel 00 33 g eiwit 34 g eigeel 10 ml olijfolie 3 g zout 5 ml inktvisinkt</p>	<p><u>Zwarte pasta</u> Strooi de bloem over het werkblad en maak een "vulkaantje". Stort het eiwit en het eigeel in de krater. Roer het ei met een vork door de bloem. Voeg de olijfolie en de inktvisinkt toe en kneed het deeg tot een bal. Strooi wat bloem over het deeg tegen het kleven en dek af met een vochtige doek. Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur. Rol de pasta uit in de machine. Snijd, daarna, met het hulpstuk de pasta in dunne stroken. Kook de pasta in ruim water met zout, in 3-4 minuten al dente. Giet af.</p>
<p><u>Radicchio Rosso</u> 1 krop radicchio rosso Olijfolie Zwarte peper Zout</p>	<p><u>Radicchio Rosso</u> Snij de radicchio zeer fijn en schep deze door de afgegoten zwarte pasta. Eventueel een scheutje olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper en zout naar smaak.</p>

MENU maart



Eindbewerking

Olijfolie
Zoutkorrels (Maldon
zout)
Kappertjes

Eindbewerking en presentatie

Snij het kalfsvlees zo dun mogelijk (stand 2 op de snijmachine).

Leg 3 plakjes carpaccio op het bord, bestrooi met peper en zout.
Plaats daarboven op de zwarte pasta.
Garneer met dopjes makreelmayonaise en werk af met kappertjes.
Werk het geheel af een beetje olijfolie en een paar korrels
gekneusd zout.

