

Oxtartar

med löjrom, krasseemulsion och Pommés Allumettes

400 g kalvfile
100 g löjrom
1 msk råsocker
4 dl rapsolja
2 solovitlökar
Ett knippe gräslök
1 schalottenlök
1 citron
2 bakpotatisar
2 ägg
1 msk dijonsenap
1 ask vattenkrasse

Tartar:

Skär ner det frysta köttet i 3 x 3 x 3 mm.

Lägg i en bunke, strö en nypa råsocker och förvara under plast i rumstemperatur.

Skiva vitlök på mandolin. Hacka ner till brunoise. Ca 1 x 1 x 1 mm.

Lägg den finhackade vitlöken och 1 dl rapsolja i en liten kastrull och rosta på medelvärme tills vitlöken har fått en ljusbrun färg. Låt svalna av.

Hacka gräslök så fint som möjligt och lägg i skål.

Pressa saften av en citron och plocka bort eventuella kärnor. Förvara i skål.

Krasseemulsion:

Separera äggulor, lägg i bunke och tillsätt dijonsenap och finhackad vattenkrasse.

Mixa i två minuter.

Droppa i olja under ständig vispning.

Smaksätt med soja, sherryvinäger, salt och peppar.

Fyll emulsionen i spritspåse och förvara i kyl.

Pommes Allumettes:

Skiva potatis tunt på mandolin. Skär i tunn julienne, ca 2 mm i bredd.

Lägg potatisjulienne i kallt vatten och låt dra i minst fem minuter.

Sila potatis i hålsil och badda av på stekbleck med hushållspapper.

Friter potatisen på 130° i fritös tills gyllenbrun.

Häng av potatisen på hushållspapper, salta lätt och förvara i porslinskål.

Löjrom:

Ägga upp löjrom och lägg på toppen av tartaren vid upplägning

Upplägning:

Lägg upp och garnera enligt köksmästarens instruktioner