

Karel Van Oyen van Vinto wint de battle van steak-tartaar op Horeca Expo - Versondernemer.be

Start / Nieuws / Karel Van Oyen van Vinto wint de battle van steak-tartaar op Horeca Expo

Karel Van Oyen van Vinto wint de battle van steak-tartaar op Horeca Expo

/05 Dec



*Steak-tartaar is een oerklassieker die heel wat ruimte laat voor een creatieve toets. Dat bleek ook tijdens de battle die VLAM op Horeca Expo organiseerde. Hierin streden drie chefs van Jong Keukengeweld met geslepen messen om de beste interpretatie te serveren van steak-tartaar met **rundvlees van bij ons**. Karel Van Oyen van Vinto ging met de eer lopen, nipt voor Kim Devisschere van Roots en Anthony Snoeck van Volta die op een gedeelde tweede plaats volgden.*

Wat hebben we vandaag geleerd?

“Het was een spannende battle met explosies van smaken”, aldus de enthousiaste juryleden Piet Huysentruyt & Peter Van Asbroeck. De drie koks serveerden een gedurfde maar geslaagde combinatie maar het gerecht van Karel Van Oyen bleef nog net iets langer nazinderen in de mond.

Het publiek kreeg meteen ook nog enkele tips voor een geslaagde steak-tartaar van topchef Piet Huysentruyt:

- Start altijd met een kwalitatief stuk vlees. Met een stukje onglet van Belgisch rundvlees hebt u een smaakvol product met ‘bite’, een prima basis voor een smakelijke steak-tartaar.
- Neem de tijd om het vlees met de hand te snijden. De structuur van het vlees blijft zo behouden en dat vertaalt zich ook in extra smaak.
- Neem een sialotie in plaats van aiuin om de steak-tartaar op smaak te brengen

- Neem een sjalotje in plaats van ajun om de steak-tartaar op smaak te brengen.
- Zoek de juiste balans in de saus en meng deze pas samen met het vlees en het sjalotje net voor het opdienen. Zo omringt u het vlees door de saus, zonder het te laten marineren.

Ontdek de recepten van de drie chefs

Karel Van Oyen - Vinto

Steak-tartaar met rode biet & frambozen

Ingrediënten (voor 4 personen):

1 stuk rode biet
200 gr frambozensap (gefermenteerd)
50 gr rodebietensap
30 gr suiker
2,5 gr agar agar
Frambozen crisp

100 gr aardappel
30 gr vanillestokken
100 gr gedroogde rode biet
Brunoise van rode biet
200 gr water
200 gr suiker
400 gr rijstazijn
Mosterd
250 gr Oostvlaams wit rode ras
Sjalot
Bieslook

Bereiding:

- Kook de rode biet beetgaar, rook de rode biet gedurende 1 uur.
- Kook het water en de suiker op. Voeg de rijstazijn eraan toe. Laat de marinade afkoelen. Doe de brunoise van rode biet in de koude marinade en laat minimum 24 uur staan.
- Meng het frambozensap, rodebietensap en de agar agar samen. Kook het gedurende 10 seconden en stort het uit op een plaat. Mix tot een crème.
- Kook de aardappelen. Mix de aardappelen en strijk de puree uit op een plaat. Droog de aardappelen in de oven gedurende 10 uur op 60°C. Mix de aardappelen samen met de gedroogde rode biet en vanillestokken



Steak-tartaar met rode biet & frambozen
(foto: Cookameal)

- Snijd het rundvlees fijn tot tartaar.
- Meng de sjalot, bieslook, mosterd, brunoise van rode biet en soja onder het fijngesneden rundvlees. Breng op smaak met grof zout en peper.
- Snijd fijne schijfjes van de gerookte rode biet.
- Schik het schijfje onderaan het bord, dresseer de rundertartaar erbovenop. Bestrooi de rundertartaar met de aardappel, rode biet, vanillepoeder.
- Spuit enkele puntjes crème van framboos en rodebiet.
- Werk af met enkele groene kruiden.

Kim Devisschere - Roots

Surf & turf van steak-tartaar en oester

Op voorhand te bereiden oesterpoeder:

- 200 gram oestersap
- 150 gram zure room
- sap van 1 limoen
- peper en zout
- 2 blaadjes gelatine

Marinade:

- 6 stengels lente-ui
- 1/2 van een bot koriander
- 10 blaadjes munt
- sap van 2 limoenen
- 1/4 gepekeld jalapeño peper
- 30 gram tamarinde
- 12 gram zelfgemaakte vissaus
- 8 gram rijstpoeder
- beetje sushi-azijn

Tartaar:

- 25 gram witblauw per persoon
- aanmaken met olijfolie
- peper, zout en sjalot
- afmaken met gillardeau oester

Groenten:

- 1 schorseneer per persoon schrobben en 2 x frituren (eerst op 160°C, daarna op 180°C) zoals frietjes



*Surf & turf van steak-tartaar en oester
(foto: Cookameal)*

Gerecht afwerken met oxalis, oesterblad ...

Anthony Snoeck – Volta

Steak-tartaar 'Korean style'

Ingrediënten:

160 gr bavette in fijne slierten gesneden (julienne)
1 el sesam olie
1 el goede olijfolie
Fleur de sel
2 lente ui
1 sjalot
1 groene appel
1 el mayonaise
1 kl wasabi pasta
Geroosterde pijnboompitten
Furikaké (te verkrijgen in aziatische supermarkt)
1 vel nori
1 pakje grote groene shiso bladen
100 ml melk



Bereiding:

- Snijd het vlees in fijne julienne en maak aan met de sesam olie en olijfolie werk af met fleur de sel. Leg een bolletje tartaar in het midden van een bord.
- Snijd het groen van de lente ui in julienne alsook de appel, sjalot en leg bovenop de tartaar.
- Meng de mayonaise met de wasabi pasta, giet het in een spuitzakje en plaats een dot wasabi mayonaise naast de tartaar.
- Rooster pijnboompitten en hak ze fijn. Leg de pijnboompitten samen met een beetje furikaké op de dot mayonaise.
- Maak het velletje nori kort nat in koud water, duw al het water eruit en frituur +/- 1 min in een friteuse op 190°.
- Doe de shiso bladen in een blender samen met de melk, een snuf zout en sap van 2 limoenen en mix, passeer en serveer een klein beetje jus bij de tartaar.

Steak-tartaar 'Korean style'

(foto: Cookameal)



Karel Van Oyen -
Vinto
(foto: Cookameal)



Kim Devisschere
- Roots
(foto: Cookameal)



Anthony Snoeck -
Volta
(foto: Cookameal)

Battle Jong Keukengeweld

Horeca Expo

steak-tartaar

rundvlees van bij ons



15
Oct

Horeca Expo: Volg de battle van Jong Keukengeweld