

PERSINFO
NOV 2019

EUROPA SMAAKT!
KALFSVLEES 1 GOED IDEE VOOR
1000 GOEDE IDEEËN



Persinfo

Creatief van kalfstartaar

Twee Jong Keukengeweld Chefs Timothy Tynes van Atelier Maple in Antwerpen en Tom Vermeiren van Wilford T in Temse werden uitgenodigd voor een creatieve kooksessie met kalfstartaar. Het resultaat, een boeiende ontmoeting met twee topchefs, een open gesprek over hun liefde voor authentieke en kwalitatieve ingrediënten en inspirerende gerechten met kalfsvlees.



Links Timothy Tynes (Atelier Maple), rechts Tom Vermeiren (Wilford T). Beide chefs zijn lid van Jong Keukengeweld.

De ontmoeting

De twee chefs ontmoeten elkaar in een kookstudio. Ze vallen elkaar vriendschappelijk in de armen, trekken hun witte koksvesten aan, rollen de mouwen op en toveren hun mooiste glimlach boven voor het portretmoment. En dan start het échte werk: alle ingrediënten worden bovengehaald, keukengeheimen gedeeld.

Als de chefs vernemen dat maar liefst 85% van het Europees kalfsvlees wordt geproduceerd in Nederland, Frankrijk, Italië en België reageren beide heren verrast. "Ik kies altijd voor Europees kalfsvlees omdat dit aan de strengste normen voldoet. Maar ik besepte totaal niet dat ons kleine landje bij de Europese top van kalfsproducenten hoorde." zegt Tom. "Wij doen het écht heel goed hoor" vult Timothy aan.

Persinfo

Lokale, pure kwaliteit

Beide chefs zetten in op lokaal én pure kwaliteit. Tom vertelt: "Bij Wilford T kiezen wij resoluut voor lokale kwaliteitsingrediënten. Ik haal mijn kalfsvlees dan ook bij Ardenia in Temse. Een echte vakman die enkel werkt met kwaliteitsvlees, en een ware charmeur." Timothy lacht: "Helemaal mee eens maatje. Ik ga altijd bij 'den Benny'. Hij is passioneel bezig met zijn vak en ik vertrouw hem blindelings."

Werken met kalfstartaar

Of het moeilijk was om een recept met kalfstartaar te maken. "Nee hoor", vertelt Timothy, "een simpel gerecht bedenken dat was de uitdaging. Voor ons chefs lijkt alles gemakkelijk, een toefje hier, een speciaal kruid of olie daar, maar als je moet nadenken over een recept dat ook de modale hobbykok kan maken, wordt het net wat moeilijker". Tom vond het ook een uitdaging. "Ik heb vooral gedacht aan een recept dat perfect op voorhand klaargemaakt kan worden zodat iedereen zelf rustig kan genieten".

Beide heren starten de voorbereidingen. Een mooi stuk kalfsvlees wordt uit het diepvriesvak gehaald. "Voor tartaar is licht bevroren kalfsvlees het makkelijkst om te snijden. Je kan het dan in heel mooie kleine stukjes hakken" zegt Tom. Timothy vult aan "Vraag trouwens aan je slager naar de bal van de schouder. Dat is het beste stuk van het kalf om tartaar van te snijden." Beide chefs werken ijverig verder aan hun versie van kalfstartaar. Op het einde van de dag presenteren ze hun afgewerkt gerecht.

Als extraatje bereidt Timothy nog een leuk hapje. Een toast van focaccia en kalfsgehakt afgewerkt met een emulsie van pickles.

Een toast van focaccia en kalfsgehakt afgewerkt met een picklesmayonaise

Timothy Tynes

(Atelier Maple)



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN:

350g g kalfsgehakt

Tip van de chef: vraag aan je slager voor kalfsgehakt 60/40. Dat klinkt wat technisch, maar je beenhouwer weet wel wat dit wel zeggen...

Bieslookbloemetjes (of gehakte bieslook)

1 focaccia

9 eidooiers

1 eetlepel natuurazijn

1 eetlepel lauw water

1 liter arachideolie

150 g pickles

olijfolie

peper

zout

BEREIDING:

Bewaar het kalfsgehakt tot net voor het serveren in de koelkast (max 1 dag). Warm de oven voor op 170°C. Snijd de focaccia in fijne sneetjes. Zorg wel dat ze niet te dun zijn, anders breken de toasts gemakkelijk. Leg de sneetjes op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel ze met een beetje olijfolie en zet de plaat 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen.

Doe de eidooiers in een diepe mengbeker en klop ze los. Voeg de azijn, het water en de pickles toe. Klop alles los met een garde.. Blijf zachtjes kloppen met de garde terwijl je de olie in een straaltje toevoegt, tot de mayonaise gebonden is. Kruid af met peper en zout.

Breng het kalfsgehakt op smaak met peper en zout. Smeer een mooie portie kalfsgehakt op de toast en werk af met de picklemayonaise en enkele bieslookbloemetjes. Serveer onmiddellijk.

Kalfstartaar met knolselder op 2 manieren

Timothy Tynes

(Atelier Maple)



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN:

350 g kalfsvlees (bal van de schouder)

1 kleine knolselder

1 kleine sjalot

dragonolie (kant-en-klaar)

250g extra virgin olijfolie

70 g dragon

30 g spinazie

tiental takjes bieslook

150 g room voor de bereiding van de knolselderpuree

25 g graanmosterd

15 g honing

150 ml kippenbouillon

375 ml room voor de vichyssoise

100 ml melk

Dragonmayonaise (zie recept focaccia met kalfsgehakt, vervang de pickles door 30 g gehakte dragon)

Kalfstartaar met knolselder op 2 manieren

Timothy Tynes

(Atelier Maple)

BEREIDING:

Schil de knolselder en rasp met een grove rasp. Klop de graanmosterd en de honing onder de room met een garde. Meng hieronder de helft van de geraspte knolselder. Bewaar koel. Giet de melk in een kookpot en voeg de overige knolselder toe. Breng aan de kook. Als de knolselder zacht is, giet de melk weg. Doe de zachtgekookte knolselder in een blender en mix tot een puree. Meng deze puree met de room en de kippenbouillon en zet deze vichyssoise van knolselder even in de frigo.

Hak de sjalot en de bieslook fijn en meng onder de kalfstartaar. Kruid naar smaak met peper en zout.

Leg een serveerring in het bord en vul dit met de kalfstartaar (+/- 2cm hoog). Druk goed aan met een lepeltje. Leg op de kalfstartaar een mooie lepel knolselder en werk af met de dragonmayonaise. Lepel dan de vichyssoise in het bord en werk af met enkele druppeltjes dragonolie.

Tip van de chef: dragonolie is heel makkelijk zelf klaar te maken. Verwarm de olie lichtjes in een klein pannetje (laat de olie zeker niet koken). Doe de dragon en de spinazie in de blender en voeg de warme olie toe. Zeef het geheel daarna door een koffiefilter.

Tartaar van kalfsvlees met gebrande zilverruitjes en een dragonsoepje

Tom Vermeiren

(Wilford T)



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN:

350 g kalfsvlees (bal van de schouder)
100 g suiker
100 g water
100 g natuurazijn
50 g witte wijnazijn
Enkele takjes Tijm
Enkele teentjes Look
Enkele laurierblaadjes
100 g ajuintjes
50 ml yoghurt
150 ml kippenbouillon
Olijfolie
Gepofte quinoa
Dragonpoeder
Dragonolie
limoensap

Voor de dragonmayonaise
4 eidooiers
1 eetlepel natuurazijn
1 eetlepel lauw water
1 eetlepel scherpe mosterd
4 dl arachideolie (of fijne slaolie)
30 g dragon
peper
zout

Tartaar van kalfsvlees met gebrande zilveruitjes en een dragonsoepje

Tom Vermeiren

(Wilford T)

BEREIDING:

Meng de natuurazijn, de witte wijnazijn, de suiker en het water samen met enkele takjes tijm, look en laurierblaadjes in een pot. Warm deze langzaam op. Kuis ondertussen de zilveruitjes en leg ze in een weckpot. Giet het warme mengsel op de uien. Sluit de pot en zet een paar dagen in de frigo.

Haal het kalfsvlees uit het diepvriesvak en snijd het met een scherp mes in heel fijne blokjes. Doe in een kom, kruid met peper en zout en een flinke geut olijfolie.

Haal nu een aantal zilveruitjes uit de pot en snijd ze in twee. Hou opzij.

Tip van de chef: als je eens iets extra wil doen in je keuken, brand dan de randjes van de uien met een kleine brander.

Meng alle ingrediënten voor de dragonmayonaise. Klop los en kruid naar smaak met peper en zout.

Voor het soepje, meng de kippenbouillon met de yoghurt. Voeg een goede scheut dragonolie toe en mix het geheel. Werk af met een beetje limoensap en 1 eetlepel gepofte quinoa.

Leg een serveerring in een diep bord en vul dit met de kalfstartaar. Werk af met de (gebrande) zilveruitjes en de dragonmayonaise en lepел er een mooie hoeveelheid soep rond. Bestrooi met het gedroogd dragonpoeder.

Voor meer informatie:
Liliane Driesen woordvoerder VLAM
liliane.driesen@vlam.be
T. +32 2 552 80 32