



Impalabiefstuk met een kerrie/madeiraschuim

Benodigheden: 2½ kg Impalafilet, braadboter, kruiden, 1 kg rabarbermousse in korstbakjes, 3 kg platte frieten, 500 gram gefrituurde Shii-takepaddestoelen, 20 smalle gebakken wontongplakken, 1 bosje kervel. **Saus** van 5 opgeklopte eiwitten met 4 dl geslagen room, 2 theelepels kerrievoeder, scheut madeira, smaakstoffen.

Werkwijze: Passende **borden** in de réchaudkast zetten. **Rabarber** schillen, in stukken snijden en met het **aanhangende** vocht gaar koken. Iets suiker en alles binder toevoegen en op het laatste moment, de korstbakjes hiermee vullen.

3 kg geschilde **aardappelen** van **gelijke grote** in plakken van **5 mm dikte** snijden. In ruim kokend water met zout, 4 à 5 minuten blancheren. Afgieten en **uit elkaar** laten afkoelen. **1 x voorbakken en 1 x nabakken**. **Shii-take** ciselieren en frituren op 170°C. 20 smalle plakken wontong vellen insmeren met eigeel en bestrooien met sesamzaad. Kort bakken in de oven. **Kervel** in takjes verdelen.

Impalafilet portioneren in biefstukken van 120 gram Kruiden en in de hete braadboter bakken. **Kerrieschuim:** Eiwitten stevig opkloppen en vermengen met de opgeklopte slagroom, kerrievoeder opgelost in de Madeira en zout.

Opmaak: Aan de rechterkant van het bord de platte frieten dakpansgewijs leggen met daarop de gefrituurde Shii-take en een bakje gevuld met rabarbermousse.

Links hiervan de impalabiefstuk, genappeerd met het kerrieschuim en gedecoreerd met de gebakken wontongplakken en een takje kervel.