



Lende steak van de Struisvogel met schorseneren

Benodigheden: 20 steaks, braadboter. Saus: 1 liter bruine fond, 200 gram blauwe bessen, 200 cc Madeira, 150 gram donkere chocolade, sap en schillen van 1 sinaasappel, smaakstoffen.

Roompuree: 2 kg. bonken, 200 cc crème fraîche, 200 cc Mascarpone, 1 kg. schorseneren, azijn, 1 doosje rucola, 150 gram geroosterde hazelnoten, 1 fuetworst, 2 doosjes Tahoon Cress, 2 zakken groentechips, 2 papaja's, 2 bossen bospeen. Julienne snijder. Kleine ring.

Werkwijze: Schorseneren goed wassen en een grote **kom met water** en een **flinke scheut azijn** erin klaarzetten. **Casserole met** heet water, zout en azijn tegen de kook brengen.

Schorseneren schillen, wassen en in schuine dunne plakken van **2 mm**. snijden, **15 minuten** zachtjes koken en afgieten, **koud spoelen**.

Eventueel de **niet gebruikte schorseneren**, in julienne snijden en 1 minuut blancheren.

Bospeen schillen en in gelijke hoogte en dikte van **3 cm lang** snijden en 10 minuten zachtjes koken. De **bospeen** staafjes moeten **rechttop** kunnen staan. Saus maken van alle ingrediënten

en na een half uur de sinaasappelschillen verwijderen en de saus pureren in de blender Zeven en op smaak brengen. **Steeltjes** van de **rucola** halen en de **sla in koud** water leggen. **Papaja's** schillen en in plakken snijden van 3 mm dik. Met de kleine steker rondjes eruit snijden en op een schaal met gesmolten boter leggen. **Fuetworst** in brunoise snijden.

Roompuree: Bonken schillen, in vieren snijden, wassen en in ruim kokend water met zout, 20 minuten koken. Afgieten, even drogen en met de pureeknijper pureren.

Vermengen met de crème fraîche, mascarpone, halve geroosterde hazelnoten, fuetworst, plakken schorseneren en laatste de rucola en warm houden. **Mooie groente chips uitzoeken**.

Steaks à la minute kort bakken afhankelijk van de dikte.

Opmaak: Met 2 eetlepels, de **schorsenerenpuree** als een **torentje** op de borden verdelen. Daar tegenaan, strak naast elkaar de **drie staafjes wortel**, warme **plakken papaja** en de **groente chips**. Garneren met de **Tahoon Cress**. Voor de puree een **eetlepel saus** met daarin de **gebakken steak** en er **bovenop** de **julienne van schorseneren**

Belangrijk is om een proefbord te maken zodat dit gerecht helemaal gaat schitteren.