



Tartaar van mosselen op roggebrood met mosselsabayon

Benodigheden: 20 plakken roggebrood, 20 scharreleitjes, water/azijn, ronde stekers.

Tartaar: 8 kg mosselen, mirepoix, 2 fijn gesnipperde uien, 7 eetlepels mayonaise, gehakte bieslook en kervel, olijfolie, smaakstoffen.

Limoenbotervinaigrette: 2 dl heldere boter, 1 dl olijfolie, sap van 3 limoenen, 20 gram wijnazijn.

Mosselsabayon: 7 eidooiers, 6 eetlepels ingekookte mosselvocht, 1 eetlepel witte wijnazijn, 2 eetlepels witte wijn, 250 gram gesmolten boter, zout, cayennepeper.

Garnering: gele frisée, 100 gram kleine blaadjes lollo rosso, mosselschelpen, 2 doosjes Borage Cress.

Werkwijze: Mirepoix fruiten en de gewassen mosselen in acht minuten koken. **Vocht** opvangen en **reduceren**. Gekookte mosselen uit de schelpen halen en fijn snijden. Gedeelte van de schelpen bewaren. Twee fijn gesnipperde **uien kort stoven** in de wijnazijn.

De gesneden mosselen vermengen met de mayonaise, beetje olijfolie, gehakte kervel en bieslook, gestoofde uitjes en op smaak brengen met peper en zout. In de koelkast plaatsen. Roggebrood met een ronde steker uitsteken.

Drie niet te grote casseroles met 2 liter water, zout en een flinke scheut azijn aan de kook brengen. De eieren voorzichtig **breken in een kopje** en met een eetlepel een **draaikolk** maken in het azijnwater. Hierin **het eitje laten ronddraaien** en ongeveer 4 minuten pocheren. In koud water onderdompelen en op het laatste moment even in de oven met iets vocht opwarmen. **Vermeng** alle ingrediënten voor de **limoenbotervinaigrette**.

De steker met roggebrood erin over de borden verdelen en de mosseltartaar goed aandrukken. De garnering en mosselschelpen er omheen.

Sabayon maken door de dooiers met het mosselvocht goed los te kloppen, dan de wijn en azijn erbij en dit “**au bain marie**” opkloppen tot een stevige massa. **Let op de temperatuur!**

Opmaak: Leg op de tartaar een lauwwarme gepocheerde ei en nappeer deze met de **Sabayonsaus**. De lauwwarme limoenbotervinaigrette over de garnering en direct serveren.