



Door Robert
RobertZ Dining

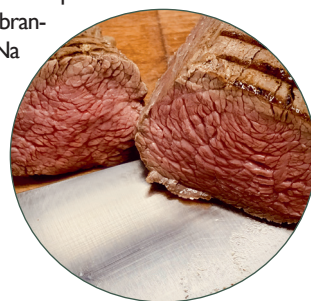
De perfecte biefstuk!

Ik serveer graag een perfect stuk Chateaubriand. Dat is de naam van het supermalse en exclusieve dikke uiteinde van runderhaas (ossenhaas).

Runderhaas heeft echter een nogal fors prijskaartje en zo'n kostbaar stuk vlees komt daardoor niet zo vaak thuis op het bord te liggen. Thuis bakken mensen liever een biefstukje, dat is minder kritisch bereiden en betaalbaarder. Dat biefstuk minder mals is dan runderhaas neemt men dan maar voor lief. Maar wist u dat er een truc is om ook biefstuk supermals te krijgen, bijna net zo mals als runderhaas? Dat kan door biefstuk vóór het bakken eerst sous-vide vóór te garen. In toprestaurants is dat bijna standaard. Leuk bedacht, hoor ik jullie al zeggen, maar sous-vide apparatuur kost al snel honderden euro's en dat hebben we toevallig niet in het keukenkastje staan. Dan komt nu de grote (geheime) truc: thuis biefstuk sous-vide voorgaren voor minder dan 10 cent! Niet verder vertellen, deal?

Vraag de slager om per persoon verse en royale biefstukken te snijden van 2,5 centimeter dik. Deze dikte is héél belangrijk! Haal de biefstukken zeker drie uur vooraf uit de koelkast. Dep ze goed droog (keukenpapier), en bestrooi met peper en zout. Bevochtig de biefstuk met een drupje olijfolie, uitwrijven. Neem nu per biefstuk een lang stuk huishoudfolie van zo'n 50 centimeter. Wikkel de biefstuk hier zo strak mogelijk in, zonder lucht. Herhaal dit met nog een stuk folie, nu diagonaal, dus in totaal twee keer inwikkelen. Doe nu een elastiekje om het luchtdicht ingepakt pakketje. Neem nu een grote diepe pan water en een keukenthermometer en zorg dat de temperatuur tussen de 50 en maximaal 55°C blijft. Niet hoger! Leg de biefstukken een uur in het warme water. De biefstukken daarna niet terug in de koelkast leggen en pas uitpakken kort voor het afbakken in de pan.

Afbakken is een makkie: goed hete (grill) pan, beetje olijfolie of geklaarde boter (niet laten verbranden) en de nu weer drooggedeppte biefstuk hooguit 1 minuut per kant bewegend afbakken. Na het afbakken nog een minuutje laten rusten in aluminiumfolie en klaar: supermalse biefstuk!



Nog wat tips:

dunnere biefstuk van bv 1,5 centimeter (nooit dunner) mogen maximaal 30 minuten in het water, een dik stuk van 5 centimeter mag gerust 3 uur zwemmen. Wilt u uw biefstuk liever 'rare' (rood): houd de temperatuur dan op maximaal 50°C. Liever well-done: 65°C. Succes!

Met culinaire groet, RobertZ

Lekker thuis koken



Robertz



GASTRONOMISCH
GILDE

PRIVATE DINING

& HUISKAMER-RESTAURANT | OP AFSpraak

Aanvragen en reserveringen:
info@robertz.restaurant

<https://robertz.restaurant>
Frater Romboutsstraat 16 | Bergeijk