

Steak tomate



SONJA VAN DE RHOER

Een huwelijk bracht ons naar Rotterdam. Natuurlijk werd de Markthal bezocht en vervolgens de Fenix Food Factory, de dagelijkse versmarkt op de Kaap. Bij chef Jim de Jong aten we zijn klassieker steak tomate, de vegetarische variant, van rijpe tomaten. Voor de liefhebber met een rauw vers bio-eitje, gegaardeerd met eetbare bloemen en wat cress.

De Jong schreef met Frank van Dijk ook het leuke stadskookboek 'Rotterdam' met informatie over de food hotspots en recepten van Rotterdamse chefs. Geen steekring bij de hand? Neem dan een goed schoongemaakt, aan beide kanten geopend laag blikje en gebruik dit als steker.

Begin een dag van tevoren met de tomatentartaar. Breng in een pan een ruime hoeveelheid water aan de kook. Kerf in de onderkant van elke tomaat een kruisje. Dompel de tomaten onder in het kokende water. Haal ze eruit wanneer het velletje omkrult en koel direct onder koud stromend water. Ontvel de tomaten, snijd ze in partjes en verwijder de zaadlijsten.

Doe het tomatenvruchtvlees in de keukenmachine of blender en voeg het zout toe. Maal fijn. Schep de tomatenpuree in het midden van een kaasdoek of schone theedoek. Breng de punten van de doek in de lucht bij elkaar en knoop dicht. Plaats een zeef op een kom van gelijke grootte en zet hier de doek

met tomatenpuree op. Laat één nacht in de koelkast staan om de gewenste dikte te krijgen.

Op de dag zelf doe je de uitgelekte tomatentartaar in een kom. Breng op smaak met de mosterd, een scheutje worcestersaus of lichte sojasaus, wat druppels tabasco, azijn en peper en voeg desgewenst nog extra toe.

Plaats de steekring op een bord en vul met de tomatentartaar. Druk licht aan en haal de steekring weg. Serveer de kappertjes, de augurkjes, de sjalot en de peterselie er apart bij. Vul eventueel met radijsjes, Amsterdamse uitjes, de bloemen, de cress en een rauw ei in een kuiltje in de tartaar.

Voorgerecht voor 4 personen:

6 Coeur de Boeuf-tomaten (of vleestomaten), 18 gram zout, 1 el dijonmosterd, 2 tl worcestersaus (of lichte sojasaus voor veganistisch alternatief), tabasco, 1 el sherry- of tomatenazijn, 3 el kappertjes (gehakt), 10 augurkjes (in kleine blokjes), 1 sjalotje (gesnipperd), 10 takjes peterselie (blaadjes fijngehakt), 5 radijsjes (in kleine blokjes, optioneel), Amsterdamse uitjes (in blokjes, optioneel), eetbare bloemen (optioneel), cress (optioneel), 4 eieren (optioneel) en een steekring.