

Augustus 2013

Scheermessen in pancetta met saffraanaardappel en spinazie

Lauwwarme ruculasalade

Victoriabaars met mosselen en rode curry

Zacht gegaarde livar varkenslende met Hollandse geitenkaas, transparante groentenrolletjes en kroepoek van rijst

Baba au rum

Scheermessen in pancetta met saffraanaardappel en spinazie

Ingrediënten

SCHEERMESSEN IN PANCETTA

10 scheermessen
4 tijgergarnalen
150 g kabeljauwfilet
1 eiwit
100 ml room
zeezout
versgemalen witte peper
30 dunesneden ronde plakjes pancetta

SAFFRAAN AARDAPPEL

4 grote Nicola aardappels
1 sjalot
1 kleine venkel
8 draadjes saffraan
50 ml witte wijn
400 ml krachtige gevogelte- of groentebouillon
2 takjes tijm
1 laurierblaadje

SPINAZIE

olijfolie
150 g wilde spinazie of
1 zak à 450 g spinazie

BOTERSAUS

1 sjalot
2 teentjes knoflook
175 ml witte wijn
2 tl witte peperkorrels
1 bosje bladpeterselie
1 bosje dragon
50 ml slagroom
175 g koude boter

Bereidingswijze

SCHEERMESSEN IN PANCETTA

Zet langwerpige borden warm. Snijd de scheermessen open en haal het vlees uit de schelp. Snijd de ingewanden (zak) eraf. Spoel het vlees schoon en dep het droog. Snijd het vlees in stukjes van circa 1 cm. Pel de garnalen en snij klein. Pureer de scheermessen met de kabeljauw, tijgergarnalen, eiwit en room in de keukenmachine tot een glad mengsel (farce). Breng op smaak met fijne zeezout en witte peper. Leg de pancetta dakpansgewijs op een groot vel plasticfolie. Verdeel de farce over het midden van de pancetta en rol op tot een strakke rol. Gaar de rol in de oven op 165 °C met 75% stoom in circa 8 minuten.

SAFFRAAN AARDAPPELS

Schil en snijd de aardappels in plakken van circa 5 millimeter dik (bijv. met de mandoline). Pel en snipper de sjalot. Snijd de venkel in brunoise. Fruit de sjalot in plantaardige olie en voeg de venkel en saffraan toe. Blus af met witte wijn en breng aan de kook. Voeg de aardappels toe, schenk de bouillon erbij en voeg tijm en laurier toe. Kook de aardappels tot ze gaar zijn en schep ze uit het kookvocht. Laat ze uitdampen.

SPINAZIE

Verhit een scheut olie in een koekenpan.

Verwijder harde stelen. Roerbak de spinazie tot ze is geslonken. Laat de spinazie op een zeef uitlekken.

Breng op smaak met zeezout en peper.

BOTERSAUS

Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook in plakjes. Fruit de sjalot en knoflook glazig in olijfolie.

Kneus de peperkorrels en voeg ze toe.

Blus af met de witte wijn en voeg peterselie- en dragonstelen toe. Laat inkoken tot er nog een derde over is en schenk door een zeef.

Voeg de room toe en breng aan de kook.

Zet de pan van het vuur. Roer er in kleine gedeelten de blokjes koude boter door.

Presentatie

Haal de folie van de scheermesrol.

Bak de rol rondom in olijfolie tot ze licht gekleurd is.

Snijd de rol in plakken van 1 centimeter dik.

Verdeel de spinazie over de lengte van het bord.

Leg de saffraanaardappel en de plakjes scheermes in pancetta er op.

Schep er een lepel botersaus over heen.



Lauwarme ruculasalade

Ingrediënten

4 rode uien
20 plakjes ontbijtspek
7 takjes tijm
100 gr. pijnboompitten
250 gr. rucola
olijfolie
balsamico azijn
peper en zout uit de molen
kleine plakjes parmezaanse kaas
150 gr. balsamico azijn
1 el glucose stroop
7 sn. casinobrood
1 teentjes knoflook
3 tomaten
basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Snij de rode uien in 8 partjes per ui. Was de rucola en slinger deze droog.

Bak in een anti-aanbakpan de plakjes ontbijtspek knapperig. Dit zal in een aantal keren moeten. Haal alle ontbijtspek uit de pan en zet even weg. Giet een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de tijm en de partjes de rode ui, zout en peper toe. Laat rustig karameliseren.

Rooster de pijnboompitten in een pan.

Doe de uien en de pijnboompitten bij elkaar in de pan en roer alles enkele malen om. Haal dan van het vuur en besprenkel met balsamico azijn naar smaak.

Kook de balsamico azijn in tot 1/3e van de hoeveelheid en voeg de glucosestroop toe. Zet koud.

Rooster de sneetjes casinobrood onder de salamander en snijd diagonaal door. Wrijf ze in met knoflook.

Ontdoe de tomaten van het zaad en snijd in kleine blokjes. Vermeng de tomaatblokjes met fijn- gesneden basilicum en een scheut olijfolie. Bestrooi met zeezout. Bestrijk de geroosterde stukjes brood met het tomatenmengsel vlak voor uitserveren.

Presentatie

Leg op ieder bordje wat rucola en verdeel daar het ontbijtspek en het uienmengsel over, zodat op ieder bordje 2 stukjes ontbijtspek en 2 rode uien liggen.

Leg hierop enkele stukjes Parmezaan.

Nappeer hier de balsamicosiroop omheen.

Geef er het stukje brood met het tomatenmengsel bij.



Victoriabaars met mosselen en rode curry

Ingrediënten

500 g Victoriabaars
RODE CURRY
1 tl korianderkorrels
0,5 tl Venkelzaad
0,5 tl Komijn
0,5 tl zwartepeper
2 st spaanse peper
25 g jalapeno
(uitgelekt)
30 ml rijsteolie
0,5 sjalot
2 teentjes knoflook
1 st citroengras
2 el gember
0,25 tl nootmuskaat
limoenrasp en limoensap
van ½ limoen
1 tl zout
MOSSELEN | SAUS
30 st/1 kg mosselen
1 sjalot
1- 2 eetlepels Rode Curry
400 ml kokosmelk
100 ml kippenbouillon
100 ml Witte wijn
10 st Citroengras
Sap van ½ limoen
TER GARNERING
Munt
Thaise basilicum
Koriander

Bereidingswijze

Zet diepe borden warm.

RODE CURRY

Rooster de koriander, venkelzaad, komijn en zwarte peper 5 minuten in in de oven (150°C) en laat afkoelen.

Maal de specerijen fijn in de vijzel en pureer dit met de rest van de ingrediënten tot heel fijn in de (kleine) blender.

MOSSELEN

Portioneer de vis in gelijke stukken van ongeveer 50 gram en houdt afgedekt of koel tot gebruik.

Pel de sereh ongeveer tot de helft af en voeg de schillen toe aan het mosselkookvocht.

Kook de gewassen mosselen met sjalot, kippen-bouillon en witte wijn.

Stoof de mosselen totdat deze openstaan. Schep de mosselen direct uit het vocht en ontdoe ze van de schelp.

Neem een sprietje citroengras en rijg hier enkele mosselen aan.

Zeef het kookvocht en voeg de kokosmelk toe. Laat iets reduceren.

Leg voor uitgaan de mosselen nog even in het mosselvocht, tot ze weer warm zijn, haal ze uit het vocht en houdt ze daarna warm in alufolie.

Maak de saus eventueel verder op smaak met de rode curry en nog wat limoensap. Let er op dat de zilte smaak van de mosselen behouden blijft.

Gaar de vis in de rode curry saus.

Presentatie

Maak de kruiden schoon en houdt vers in wat ijswater.

Neem een warm diepbord en leg hierin de vis.

Daar bovenop de mosselen. Overgiet met de warme rode curry saus.

Garneer af met enkele blaadjes koriander, basilicum en munt.



Zacht gegaarde livar varkenslende met Hollandse geitenkaas, transparante groenterolletjes, kroepoek

Ingrediënten

RIJST KROEPOEK

200 g risottorijst
3 tl paprikapoeder
1 of 2 zakjes inktvisinkt
kippenfond (poeder)
frituurolie

VARKENLENDE

1,30 kg LIVAR varkenslende met 10 ribben
Maïskiemolie
Roomboter
PERSILADE
1/3 wit casinobrood, ongesneden
250 g Hollandse geitenkaas (wit)
50 bieslooksprietjes

GROENTEROLLETJES

1 kleine winterwortel
1 groene courgette
1 gele courgette
1 rode paprika
10 rijstvellen
10 plak Ganda ham

VINAIGRETTE

2,5 dl olijfolie
85 ml dragonazijn
Fleur de sel

Bereidingswijze

RIJST KROEPOEK

Verwarm de oven voor op 120°C, met de deur op een kiertje.

Kook de rijst goed gaar met iets kippenfond op de risotto manier, de rijst moet goed gaar zijn, geen witte kernen meer aanwezig. Als je 2 kleuren kroepoek maakt deel de rijst in tweeën en voeg aan de ene portie paprikapoeder toe om oranje te kleuren en aan de andere portie inktvisinkt om zwart te kleuren. Laat de rijst goed uitlekken en draai een voor een tot een pasta in de keukenmachine (tussendoor machine onderdelen GOED Schoonmaken) en breng op smaak. Smeer de pasta gelijkmatig met paletmes uit over 2 siliconenmatten op roosters, NIET op bakplaten.

Droog de rijst in de oven van 120°C (met de deur op een kiertje) voor ca. 1,5 tot 2 uur tot knapperig. Als de bovenkant droog is, met een paletmes voorzichtig draaien om de onderkant te drogen.

Laat afkoelen, breek in stukken en frituur krokant in de olie op 200°C.

Laat uitdruipen op papier.

LIVAR VARKENLENDE

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet de zwarte slee in met olie.

Snij de ribben en het rugstuk eruit. Je houdt het filestuk over.

Prepareer het filestuk: vlies en zeenstuk verwijderen. Snij de ribben los en leg deze onder in de zwarte slee. Bewaar de afsnijdsels. Kruid het filet met zout en peper, smeer het vlees in met een flinke klont boter.

Leg de filet boven op de ribben en zet in de oven.

Plaats de kerntemperatuur op 50°C. (controleren tijdens het braadproces) Bedruij regelmatig met braadvocht. Het vlees moet zeer goed rosé uit de oven komen.

Zodra temperatuur bereikt is, uit de oven en laat het vlees rusten en afkoelen. Bewaar de braadboter en uitlekvocht.

JUS NATURELLE

Maak een jus van de afsnijdsels, de braadboter, de overgebleven groentes van de groenterolletjes en van de venkel en prei van het tussengerecht. Laat zachtjes inkoken.

PERSILADE

Ontkorst het casino brood, snijd het in dunne plakken (2/3 van normale snee dikte) en dit in kleine brunoise.
Bak de dobbelsteentjes in olijfolie goudbruin en droog in de oven na op 80°C. Snij de geitenkaas in kleine blokjes, snij de bieslook fijn, vermeng dit samen met de afgekoelde brood croûtons en bewaar.

GROENTEROLLETJES

Schil de paprika met een dunschiller.

Snij alle groenten in gelijke reepjes (dikte: julienne, ong. 5cm lang). Blancheer alle groenten, behalve de paprika, laat schrikken in ijswater, laat goed uitdruipen.

Neem wat kookvocht en kook dit in, samen met wat uitlekvocht van de lende.

Maak van de olie en dragonazijn een vinaigrette en breng hoog op smaak.

Vermeng de groenten met de vinaigrette.

Week de rijstvellen ca. 3 minuten in warm water, dep goed droog en snij ze in 3 repen.

Verdeel de groenten in 3 x 10 porties en rol de groenten strak in een rijstvelletje.

Snij de plakken ham in 3 smalle repen en rol om elk pakketje een reepje ham.

Snij de zijkanten van de pakketjes netjes af.

LIVAR KOTELETTEN

Snij koteletten van het filetstuk, leg de koteletten uit op een ovenplaat. Vang het vleesvocht op en voeg dit toe aan de jus.

Strooi op elke kotelet de persilade en laat kort kleuren onder de grill op.

Monteer de verkregen jus naturelle met boter en sauceer het vlees.

Presentatie

Plaats de kotelet op het bord, de drie groenterolletjes daarboven.

Garneer de groenterolletjes met een klein blaadje rucola, elk met enige lavendelbloempjes en daar tegen aan twee stukjes gekleurde

rijstkroepoek, besprenkel met - iets op smaak gebrachte groentefond.

Maak wat strepen van de varkensjus.



Baba au rum

Ingrediënten

4 g gedroogde gist
200 g bloem
1 mespuntje zout
70 g boter
5 g honing
5 eieren

SIROOP

2 vanillestokje
500 ml water
500 g suiker
2 citroen
2 sinaasappel
300 ml bruine rum

GARNEREN

100 ml slagroom
1 ds aardbeien
1 ds frambozen
2 st handsinaasappel
100 g pure chocolade
Enkele munt blaadjes

Bereidingswijze

Los het gist op in 3 eetlepels (lauw) water.

Meng bloem, zout, boter, het gistmengsel en de honing.

Voeg één voor één de eieren toe en kneed tot een soepel deeg.

Smelt een klontje boter en vet de babavormpjes in. Verdeel het deeg over de vormpjes en laat ze circa 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak de baba's in de oven in circa 15 minuten goudbruin en gaar.

SIROOP

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.

Breng water, suiker, vanillemerg en het leeg geschraapte vanillestokje, sap van een halve citroen en sinaasappel aan de kook.

Kook tot de suiker opgelost is, haal de pan van het vuur en schenk de rum erbij.

Smelt de chocolade to maximaal 42°C. Haal de blaadjes munt door de chocolade en leg ze op vetvrij papier. Laat afkoelen.

Haal de baba's uit de vormpjes en laat ze in de siroop drenken tot ze verzadigd zijn.

Maak van de frambozen een coullis.

Maak de aardbeien schoon en snij de sinaasappel uit.

Klop de slagroom stijf.

Presentatie

Maak een grote druppel van de frambozencoullis.

Maak een quenelle van de slagroom.

Dresseer het overige fruit op kleur

Plaats de baba's rechts van het midden.

Garneer af met een chocolade | munt blaadje