

Mei 2013

Tompouce van zalm en een cocktail van garnalen

Cocktail van venkel, gerookte heilbot en garnalen met citroenroom

Sliptong met asperges en peterseliesaus

Aspergesoep met eierschuim en 'kaviaar'

Kalfstong met madeirasaus – peter goossens

Diverse kaneelcreme's en rabarberijs

Tompouce van zalm en een cocktail van garnalen

Ingrediënten

24 pl bladerdeeg van 5x5cm
300 gr gekookte zalm
100 gr gerookte zalm
3 dl room, geklopt tot yoghurt dikte
venkelzaad
sesamzaad
eigeel
1 dl visbouillon
fleur de sel
6 bl gelatine
250 gr crème fraîche
zout en peper
20 gr kervel
snufje cayennepeper
24 sprietjes bieslook

Bereidingswijze

Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork en bestrijk ze licht met eigeel. Bestrooi ze met fleur de sel, sesamzaad en venkelzaad. Bak ze af in een voorverwarmde oven op 180 graden in ongeveer 15 minuten. Halveer ze en droog ze nog even na in de oven.

Week de gelatine in koud water. Maak de visbouillon warm en los de gelatine erin op.

Cutter de zalm fijn met de visbouillon en wrijf het mengsel eventueel door een zeef. Zet de zalmousse in een bekken in de koeling tot hij hangend begint te worden. Spatel de tot yoghurt dikte geklopte room voorzichtig door de zalmousse.

Breng de mousse op smaak.

Snijd de plakjes bladerdeeg door en spuit er zalmousse tussen.

Presentatie

Presenteer als een tompouce. Garneer met wat crème fraîche, kervel en bieslook.



Cocktail van venkel, gerookte heilbot en garnalen met citroenroom

Ingrediënten

110 gr gerookte heilbot
200 gr hollandse garnalen
½ venkelknol
4 lenteuitjes
CITROENROOM
2 citroenen
1 dl slagroom
2 el mayonaise
Tabasco (groen)
½ tl suiker, zout en peper

Bereidingswijze

Snij 10 mooie partjes van de venkelknol. Snij de lenteuitjes in smalle ringen. Was 1 citroen en rasp de schil. Pers de citroen uit. Snij de andere citroen in 10 mooie partjes. Bak de venkelpartjes in een beetje boter, bestrooi met zout en peper en laat afkoelen. Snij de heilbotfilet in reepjes. Meng deze met de garnalen en de lenteuitjes.

CITROENROOM

Roer de slagroom beetje bij beetje bij de mayonaise. Voeg een paar druppertjes tabasco, de suiker, peper en zout toe. Klop de slagroom half dik. Klop er beetje bij beetje (naar smaak) citroensap doorheen.

Presentatie

Meng voor het uitserveren $\frac{3}{4}$ deel van de citroenroom door het vismengsel. Verdeel het mengsel over de glaasjes en vul verder met een beetje citroenroommengsel. Garneer af met een venkel- en citroenpartje, bestrooi met citroenrasp en als laatste een beetje venkelgroen.

Plaats de tompouce van zalm en het cocktail glaasje samen op een bordje.



Sliptong met asperges en peterseliesaus

Ingrediënten

30 asperges
10 sliptongen
Voor de mousseline:
600 g geschilde aardappels
1 dl olijfolie
1 dl room
60 g boter
peper uit de molen
zout
PETERSELIESAUS
1 dl witte wijn
1 dl visbouillon
25 g gehakte sjalotjes
zout
(versgemalen) peper
1/2 dl peterseliesap
175 g koude boter

Bereidingswijze

VOORBEREIDING

Schil de asperges, snijd de onderkanten royaal af en leg ze in een vochtige doek apart. Kook voor de peterseliesaus de witte wijn en visbouillon met de gehakte sjalotjes in tot 1 dl. Voeg het peterseliesap toe en roer er de in stukken gesneden koude boter door. Zet koel weg en warm op het laatst weer op, zonder dat de vloeistof opnieuw aan de kook komt. Kook voor de aardappel-mousseline de aardappels. Pureer ze warm en roer ze met de olijfolie en de room tot een gladde puree. Roer er vervolgens de boter door. Maak de puree op smaak met peper en zout.

BEREIDING

Kook de asperges in water. Snijd de asperges overlangs doormidden en laat ze goed uitlekken. Verwarm de oven voor op 80°C. Bak de tong kort aan beide zijden zodat ze iets 'geschroeid' zijn in boter. Leg de tong op een met boter ingesmeerd bakblik en laat ze gaar worden in de oven.

Presentatie

Leg de tong en de asperges midden op de borden. Schep de mousseline langs de tong en giet de saus rondom.



Aspergesoep met eierschuim en 'kaviaar'

Ingrediënten

2 l kippenbouillon
20 witte asperges
sinaasappelzestes van 1 sinaas-appel
2½ dl room
50 g eigeel
zout & peper
30 groene asperges
kippenbouillon
100 g eiwit
suiker
een snuif je zout
60 g zwarte 'kaviaar'

Bereidingswijze

Zet grote diepe borden warm in warmhoudkast.

De geschilde witte asperges, met de schillen, gaar koken in lichte kippenbouillon en laat afkoelen. Verwijder de schillen. Snijd de asperges in stukjes en pureer, eventueel met iets kippenbouillon, in de blender. Doe de aspergepuree terug in de kippenbouillon.

Doe de sinaasappelzestes in de "theezeef" en breng de asperge/kippenbouillon met de sinaasappelzestes weer aan de kook laat even trekken. Verwijder hierna het zeefje met de sinaasappelzestes.

Bindt de aspergesoep met een liaison, meng hiervoor de room met het eigeel, voeg een beetje warme soep hierbij en voeg dit mengsel daarna bij de soep om deze te binden.

Verwarm al roerende de soep, maar deze mag niet meer koken i.v.m. schiften.

Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de groene aspergepunten op een lengte van 8 cm af en schil de stelen.

Kook de groene aspergepunten eveneens gaar in kippenbouillon en leg ze opzij voor de garnituur in de soep.

Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout en een weinig suiker. Maak van het eiwit met behulp van twee eetlepels 10 quenelles. Pocheer deze 5 minuten aan alle kanten in water van 80°.

De quenelles met een schuimspaan uit het water halen, laten uitlekken op een schone doek.

Presentatie

Mocht de soep afgekoeld zijn dan deze weer opwarmen (maar niet koken!) en daarna in de grote diepe warm borden gieten.

De groene aspergepunten in een ster aan de soep toevoegen.

Het eiwitschuim in het midden in de soep leggen (op de aspergepunten) en hierop een klein lepeltje 'kaviaar' schikken.



Kalfstong met madeirasaus - peter goossens

Ingrediënten

KALFSTONG

2 kg kalfstongen
2 uien
2 stengels bleekselderij
1 prei
2 wortels
2 tenen knoflook
1 laurierblaadje
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
10 zwarte peperkorrels

MADEIRASAUS

1 1/2 kg tomaatjes
1 teen knoflook
tijm
rozemarijn
laurier
olijfolie
salie
dragon
oregano
basilicum
peterselie
Madeira

EIERMIMOSA

5 eieren
Persillade
100 g zoute kappertjes
2 handjes panko
1 sjalot
¼ bosje bladpeterselie
rasp van 2 citroenen
SPINAZIECRÈME
2 kg grove spinazie
slagroom

Bereidingswijze

KALFSTONG

Snij het vet van de tong en spoel goed schoon. Doe alle gesneden groenten en aromaten in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles net onder water staat en breng aan de kook. Laat 1 uur op druk garen. Laat de tong wat afkoelen en pel hem. Snij de tong in dunne plakjes op de snijmachine. Snij het afsnijdsel van de tong in piepkleine blokjes en bewaar voor de saus.

MADEIRASAUS

Snij de tomaatjes doormidden en leg ze op een bakplaat. Hak knoflookteentjes fijn; strooi knoflook, plukjes fijngesneden tijm, rozemarijn en laurier over de tomaten en sprenkel er wat olijfolie over. Laat de tomaatjes 1 uur in de oven van 150° wat uitdrogen. Wrijf het geheel door een zeef. Vlak voor het opdienen de saus verwarmen en opkloppen met olijfolie. Op smaak brengen met zout en peper. Voeg naar believen kruiden toe. Roer enkele eetlepels Madeira door de saus en de piepkleine blokjes kalfstong.

EIERMIMOSA

Kook de eieren in 10 minuten hard en laat ze afkoelen in koud water. Pel de eieren en haal de dooiers uit het eiwit. Wrijf het eiwit door een grove zeef in een bakje. Wrijf ook het eigeel door een zeef in een ander bakje.

Persillade

Spoel de kappertjes af in warm water. Dep ze goed droog en laat ze op een bakplaat drogen in een oven van 150°. Snij de sjalot en peterselie fijn. Doe kappertjes, panko, sjalot, peterselie en citroenrasp over in een vijzel en wrijf tot een pasta.

SPINAZIECRÈME

Was de spinazie en verwijder de grove stelen. Wok de spinazie gaar en laat het vrijgekomen water verdampen. Voeg de room toe en laat even inkoken.

Presentatie

Verdeel de plakken kalfstong over de borden. Leg kleine hoopjes persillade over de tong. Lepel de saus naast de tong. Doe de spinazie op het bord. Leg de eiermimosa over de spinazie.



Diverse kaneelcreme's en rabarberijs

Ingrediënten

KANEELCRÈME

3,75 dl room
1¼ dl melk
50 g suiker
100 g eidooiers
5 kaneelstokjes

KANEELSCHUIM

100 g eiwit
suiker

kaneelpoeder

RABARBERCOMPOTE

1 kg rabarber
3 dl witte wijn
250 g suiker
2 vanillestokjes
agar-agar

RABARBERIJS

90 g eidooiers
1,75 dl melk
1 dl room
100 g suiker
150 g rabarbercompote

WITTE-WIJNSABAYON

65 g eidooiers
85 g suiker
¼ dl witte wijn
2½ dl room

KANEELSAUS

kaneelpoeder
suikerstroop: 2 delen water en 1 deel suiker rietsuiker

Bereidingswijze

KANEELCRÈME

Breng de melk, room, suiker en kaneelstokjes aan de kook, laat het mengsel afkoelen. Roer de eidooiers door het mengsel en zeef het.

Giet de massa in beboterde platte vormpjes en pocheer ze au bain-marie in een oven van 130°, circa 25 minuten tot ze opgesteven zijn. Laat ze daarna volledig afkoelen.

KANEELSCHUIM

De eiwitten stijfkloppen met suiker en kaneelpoeder.

Maak met behulp van twee lepels quenelles, plaats de quenelles op een bakplaat met bakpapier en laat ze in de oven op 130° drogen.

RABARBERCOMPOTE

Schil de rabarber. Kook de schillen zachtjes gedurende 10 minuten met de witte wijn en het gespleten vanillestokje.

Snijd de geschilde rabarber in stukjes van 1 cm. Voeg ze samen met de suiker aan het gebonden kookvocht toe en laat dit even doorkoken. Bind met agar-agar, zodanig dat de massa gelei-achtig wordt.

Laat daarna de compote afkoelen en vul de soufflébakjes hiermee tot de helft.

RABARBERIJS

Pureer 150 gram van de uitgelekte rabarbercompote. Meng de melk, suiker en eidooier en verhit het mengsel al roerend tot her aan de spatel blijft 'hangen'.

Laat de massa daarna snel en volledig afkoelen, voeg de room en de eveneens koude rabarberpuree toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

SABAYON

Klop de eidooiers, suiker en witte wijn au bain-marie (het water moet koken) tot de massa als een lint van de garde loopt.

Klop daarna de sabayon tot deze koud is en spatel er de stijfgeslagen room door. Als de rabarbercompote in de soufflébakjes is afgekoeld, vul ze af met de sabayon en brand de oppervlakte van de sabayon met de hobbybrander.

Presentatie

Plaats op ieder bord de uit het vormpje genomen kaneelcrème, bestrooi met rietsuiker en laat de rietsuiker karameliseren met de brander. Breng hier naast een spiegelkje kaneelsaus aan en plaats hierop een bol rabarberijs.

Plaats eveneens een soufflébakje met de compote en de sabayon.

Garneer de borden de met kaneelschuimpjes.