

April 2013

Garnalen met parelgort, waterkerscoulis, beignet van merg en krokante ham

Krokante Kalfszwezeriken met aardpeer en kruiden

Gekonfijte kabeljauw met prei en peterselie-gel

Gebraden kwartelfilet, de pootjes gekonfijt, krokant buikspek, vinaigrette van pijpjeskruid gevogeltejus, de levertjes als mousse

Meringues met geroosterde amandelen - Zwitserse room en aardbeien met amandelijs en aardbeiensaus

Garnalen met parelgort, waterkerscoulis, beignet van merg en krokante ham

Ingrediënten

10 plakjes Gandaham
200 gr merg (uit pijpjes)
1 zakje gist
1,25 dl bier
1 teen knoflook peper & zout
200 gr parelgort (voorgeweekt)
200 gr room zout
200 gr bloem
3 eieren gesplitst
1 bos waterkers
1 dl neutrale olie
30 grote garnalen
scheutje olijfolie
peper & zout
30 Parmesaanse kaasschilders

Bereidingswijze

Ham

Droog de ham op bakpapier in een oven van 130 gr tot deze droog en knapperig is. Dit duurt ongeveer 25 min.

Merg en beslag

Het merg in blokjes van 2 x 2 cm snijden en in de vriezer bewaren.

Gist oplossen in het bier. Bloem mengen met de eidooiers en gist/biermengsel er heel goed doorheen roeren. 1 uur in een afgedekte schaal in de warmkast rijzen.

Eiwitten opkloppen en door het mengsel spatelen.

De bevroren mergblokjes door het beslag halen en op 180 gr frituren tot deze krokant zijn.

Dit moet à la minute gebeuren.

Waterkersolie

De helft van de blaadjes 10 sec. blancheren. Droog deppen. Olie, knoflook, peper en zout tot een gladde emulsie blenderen.

De andere helft van de blaadjes dient als garnering.

Alkmaarse parelgort

De gort (24 uur voorgeweekt) langzaam gaar laten koken in gezouten water ca. 45 minuten en daarna koud spoelen.

De room tot de helft in laten koken, gort toevoegen en rustig laten indampen tot sausdikte, zoals bij risotto.

Bij serveren de waterkersolie door de massa mengen. Houd wat olie achter voor de presentatie.

Garnalen pellen en darmkanaal verwijderen. Bewaar de staartjes koel. Vlak voor het uitgeven de staartjes goudgeel bakken in wat olie.

Presentatie

Gort met een steker in het midden van het warme bord schikken.

De garnalen hierop leggen, daarop de ham en als laatste de beignets.

Garneer het bord met waterkersolie en –blaadjes. Verdeel de kaasvlokken over het bord.



Krokante Kalfszwezeriken met aardpeer en kruidenrijen

Ingrediënten

2 doosjes lamszwezeriken
6 middelgrote aardperen
4 deciliter kalfsfond
15 gram peterselie
15 gram dille
15 gram dragon
15 gram bieslook
15 gram basilicum
15 gram kervel
2 deciliter maïsolie om te frituren
boter
zout en versgemalen witte peper
olie om in te bakken

Bereidingswijze

Pocheer de lamszwezeriken ongeveer 10 minuten in ruim water van 90°C.
Haal de zwezeriken uit het pocheervocht en zet ze afgedekt in de koelkast.
Schil de aardperen en kook ze gaar in water met een snufje zout. Haal de gare aardperen uit het kookvocht en laat ze goed uitlekken. Maal ze in de keukenblender tot crème.
Breng de crème op smaak met zout. Zet de crème afgedekt in de koelkast.
Was de kruiden zorgvuldig en leg van elk kruid 10 blaadjes apart. Hak de rest van de kruiden zeer fijn en doe dit samen met de kalfsfond en de boter in een passende pan.
Verwarm de maïsolie tot 170°C en frituur hierin de apart gelegde kruidenblaadjes. Laat de gefrituurde blaadjes uitlekken op keukenpapier.
Verwijder met behulp van een klein mesje het vet en de vliezen van de zwezeriken. Portioneer de zwezeriken zodanig dat op ieder bord 3 mooie zwezeriken kunnen worden gepresenteerd. Bestrooi ze met zout en versgemalen witte peper en bak ze goudbruin in de olijfolie.
Verwarm de kruiden-kalfsjus en de aardpeercrème.

Presentatie

Leg de krokante zwezeriken op voorverwarmde platte borden. Schep de crème van de aardpeer erbij en maak de kruiden-kalfsjus schuimig met de staafmixer. Giet de saus eromheen. Maak het gerecht af met de gefrituurde kruiden.



Gekonfijte kabeljauw met prei en peterselie-gel

Ingrediënten

ca. 1 kg. kabeljauwhaas (4 stukken van ca. 250 gr)

handje grof zeezout

2 takjes rozemarijn

2 teentjes knoflook

1 rode Spaanse peper

1 citroen (sap gaat naar peterselie-gel)

3 takjes basilicum

1 1/2 - 2 liter zonnebloempitolie

VOOR DE PETERSELIE-GEL:

ijsblokjes

2 bossen platte peterselie

1,5 dl kippenbouillon

25 gr boter

2 gr agar-agar (exact gewogen)

VOOR DE CRÈME VAN PREI:

4 preien (normale dikte)

3 dl kippenbouillon

1,5 dl room

50 gr boter

VOOR DE PREISCHIJVEN:

2 preien (normale dikte)

klontje boter

scheutje kippenbouillon

VOOR DE CHIPS VAN KNOFLOOK:

12 teentjes knoflook

1,5 dl melk

olie

Bereidingswijze

De kabeljauw: Bestrooi de kabeljauw met grof zeezout. Zet 1/2 uur in de koelkast.

Haal de vis uit de koelkast en spoel het zout eraf. Droog de vis zorgvuldig. Leg de vis in een passende ovenschaal. Haal de zaadjes uit de peper. Leg rozemarijn, knoflook, pepertje, schil van de citroen en basilicum bij de vis.

Overgiet met olie tot de vis onderstaat. Schuif de vis in de voorverwarmde oven en laat 1 uur garen op de genoemde temperatuur.

De peterselie-gel 1: Zet een kom klaar met water en ijsblokjes.

Dompel de blaadjes van de peterselie 30 seconden in hard kokend water met zout.

Schep de peterselie in het water met de ijsblokjes. Laat daarna uitlekken.

Doe peterselie en bouillon in een blender en mix fijn. Zeef het mengsel en doe in een pan. Voeg de agar-agar toe en breng al roerend aan de kook.

Giet het mengsel in een koude schaal of borden en laat opstijven in de koelkast.

De crème van prei: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in stukjes en was ze.

Doe de prei in een pan met de bouillon en de room. Laat rustig 20 minuten pruttelen tot de prei goed gaar is. Roer er een klontje boter door en zout en peper. Pureer het mengsel.

Laat uitlekken en druk het mengsel door een zeef.

De preischijven: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in schijven van ca. 1 cm dik.

Leg de schijven naast elkaar in een (of twee) pan(nen).

Voeg wat bouillon en een klontje boter toe. Laat 15 minuten zacht koken onder een deksel. Verwijder het deksel, laat alle vocht verdampen. Voeg zout en peper toe.

De peterselie-gel 2: Laat de 25 gram boter bruin worden. Doe de opgesteven gel weer in de blender.

Voeg een paar druppels citroensap toe, de bruin geworden boter en zout en peper. Pureer. Doe de puree in een klein spuitzakje.

De knoflookchips: Pel de knoflook en leg de teentjes 1 uur in de melk.

Snijd de teentjes daarna in plakjes. Frituur ze goudbruin in olie van 140°C. Laat op keukenpapier uitlekken.

Presentatie

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de vis uit de oven en uit de olie.

Dep droog en snijd desgewenst in schijfjes.

Trek een dikke streep preicrème op warme borden.

Verdeel de vis over de borden.

Werk af met preischijven.

Strooi er knoflookchips over en spuit er hier en daar een puntje peterselie-gel bij.



Gebraden kwartelfilet, de pootjes gekonfijt, krokant buikspek, vinaigrette van pijpjeskruid gevogelt

Ingrediënten

5 kwartels
10 plakjes gerookt buikspek
2 kroppen Hollandse sla (alleen de kern!)
10 groene asperges
5 deciliter ganzenvet
10 kwarteleitjes
Mousse
90 gram gevogeltelevers
0,9 deciliter gevogeltejus
een half sjalot, gesnipperd
1,5 eetlepel Madeira
3 gram bladgelatine
75 gram crème fraîche
Vinaigrette
half bosje bieslook (pijpjeskruid)
halve deciliter gevogeltejus
halve deciliter verjus (druivenazijn)
1 deciliter maïsolie
zout en versgemalen witte peper
10 plakjes brioche brood
olijfolie om in te bakken

Bereidingswijze

Let op: direct beginnen met de mousse.

Mousse

Maak de gevogeltelevers schoon en bak ze kort met de gesnipperde sjalot op een hoog vuur. Blus af met de Madeira en de gevogeltejus. Doe dit alles in de keukenblender. Zeef de compositie en laat afkoelen.

Klop de crème fraîche stijf. Week de gelatine in koud water.

Meng de afgekoelde levers met de crème fraîche en gelatine, en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

Dek de mousse af en zet deze in de koelkast.

Kwartels

Snijd de pootjes, de vleugels en de kop van de kwartel. Verwijder het botje uit de pootjes tot aan het kniegewricht en bestrooi de binnenkant van de pootjes met zout en versgemalen peper. Vouw de pootjes dicht en doe ze samen met het ganzenvet in een passende pannetje. Laat het geheel 3 uur langzaam garen.

Bak de hele kwartels goudgeel in de olijfolie. Zet de kwartels gedurende 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Laat ze hierna op een warme plek rusten.

Vinaigrette

Meng de gevogeltefond en de verjus. Voeg al kloppende de maïsolie toe. Snijd de bieslook zeer fijn en meng dit met de dressing. Houd 10 bieslooksprietten over voor de garnering. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

À la minute

Leg de plakjes gerookte buikspek op een bakplaat en bak ze krokant in een voorverwarmde oven van 180°C.

Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla, zorg dat alleen de gele kern overblijft. Pluk de nerfjes uit de gele kern.

Meng de sla met een derde van de vinaigrette van pijpjeskruid en verdeel dit over 10 koude borden.

Bak de plakken brioche brood goudgeel in boter en laat ze uitlekken op keukenpapier, laat ze afkoelen.

Schil de groene asperges tot gelijke dikte en snijd ze op gelijke lengte. Kook ze in water met een snufje zout en een klontje boter beetgaar.

Snijd de borstfiletjes van het karkas. Leg ze samen met de gekonfijte pootjes op een bakplaat en zet ze gedurende 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Bak de kwarteleitjes in een bakpan.

Presentatie

Leg de kwartelborstjes en de gekonfijte pootjes op de sla. Leg de asperge, het krokante plakje buikspek en het gebakken kwarteleitje erbij. Presenteer de gevogeltemousse op een plakje brioche brood en werk af met enkele sprietten bieslook.

Leg de brioche naast de salade. Maak eventueel af met de resterende vinaigrette.



Meringues met geroosterde amandelen - Zwitserse room en aardbeien met amandelijs en aardbeiensaus

Ingrediënten

65 aardbeien
Meringues
30 g Ovoneve (gevroesdroogd eiwit: perfecte vervanger van eiwit)
250 g poedersuiker
150 g amandelschaafsel
maanzaad
250 g spinsuiker
Zwitserse room
½ l melk
125 g suiker
80 g eierdooiers
1 vanillestokje
45 g bloem
3 blaadje gelatine
160 g eiwit
20 g poedersuiker
Amandel-ijs
100 g eierdooiers
110 g kristalsuiker
2½ dl melk
1 vanillestokje
135 g amandelpoeder
drupje amandelessence
2½ dl room
Aardbeiensaus:
300 g aardbeien
50 g poedersuiker
citroensap

Bereidingswijze

Meringues

Rooster het amandelschaafsel krokant in de oven op 170°.

300 gr water mengen met 30 gr Ovoneve (gevroesdroogd eiwit/ verhouding 1:10) Klop de eiwitten met de helft van de suiker stijf. Voeg de rest van de suiker toe en klop door tot een stijve glanzende massa ontstaat. Maak met behulp van een paletmes 20 eischuimplakjes (meringues) in een sjabloon van 8 cm Ø op vetvrij papier. Bestrooi ze met geroosterde amandelschaafsel en het maanzaad.

Droog de plakjes twee uur in een oven van 100°.

Spinsuiker

Verwarm de spinsuiker tot 90° en laat afkoelen tot 40/50°. Spreid vetvrij papier uit. Doop een geknipte garde in de suiker en ga er snel mee heen-en-weer zodat draden ontstaan. Herhaal dit tot de suiker op is. Vouw de spinsuiker bij elkaar.

Zwitserse room

Week de gelatine in koud water. Schraap het merg uit het vanillestokje. Het eigeel met de suiker en het vanillemerg glad roeren. Bloem en de melk (geleidelijk) toevoegen. Het mengsel op een zeer zacht vuur onder voortdurend roeren 5 minuten verwarmen. Los de gelatine in de warme massa op. Klop het eiwit stijf met de poedersuiker. Onmiddellijk door de nog warme massa scheppen. Laat het geheel afkoelen tot het lobbijg is.

Amandel-ijs

Klop de eierdooiers en 1/3 van de suiker tot de dooiers lichtgeel en luchtig zijn. Kook de rest van de suiker, het gespleten vanillestokje en het amandelpoeder en -essence in de melk en giet dit al roerend bij de dooiers in een kom. Giet de vloeistof terug in de pan en verwarm hem op een matig vuur al roerend tot 82°. Koel de massa snel terug en laat hem 1 uur trekken in de koelkast. Passeer alles door een zeef en laat in de ijsmachine draaien tot -1°. Voeg dan de room toe en draai er ijs van.

Saus

Maak de 300 gram aardbeien schoon, pureer en zeef ze en voeg de poedersuiker toe. Breng de saus op smaak met enkele druppels citroensap.

Maak de overige aardbeien schoon en halveer ze.

Houd 10 halve aardbeien apart voor de garnering.

Presentatie

Maak een torentje van de merinques, de Zwitserse room en de aardbeien. Smit hiervoor op een meringue een dikke laag Zwitserse room.

Zet de halve aardbeien met de snijkant naar buiten er rechtop tegenaan. Daarop weer een meringue met een bolletje Zwitserse room en afgewerkt met aardbeien. – Daarop een halve aardbei met wat spijnsuiker – Serveer er royaal de aardbeiensaus bij en dien de meringues op met een bol amandelijs.