

Maart 2013

Langoustine met eendenlever en groene appel

Geglaceerde grietfilet met sojasaus, groene kool, maniguettepeper en koekjes met Perzisch blauw zout

Geroosterde eend op oosterse wijze

Anjou duif in zoutkorst (vlg. Onno Kokmeijer)

Vloeibare citroentaart met szechuanpeper

Marsepeinravioli, pralinéroomijs, kersencompote en vanillesaus.

Langoustine met eendenlever, en groene appel

Ingrediënten

4 dl sap van Granny Smith
40 gr Ovoneve (gevroesdroogd eiwit)
100 gr suiker
25 gr glucose
25 gr water
Pompoenpuree
1 kg flespompoen
100 gr boter
40 gr hazelnootpraliné (zie dessert)

60 plakjes flespompoen
Mirin-azijn (Japanse rijstazijn)
Appel-gel
5 dl sap van Granny Smith
6 gr AgarAgar

Pompoen-krokant
400 gr pompoenpuree
100 gr isomaltose
20 gr glucose
50 gr poedersuiker

20 Langoustines
20 blokjes eendlever-terriner
(ong. dobbelsteen grootte)

Blaadjes Postelijn
olijfolie

Bereidingswijze

Appelmeringue

Klop voor de meringue de ovoneve op met het appelsap en bereid ondertussen een siroop van 120°C van de suiker, de glucose en het water. Giet de hete siroop al kloppend bij het eiwit en klop verder koud. Spuit (kleine)dopjes op een siliconen matje en droog gedurende 1 à 1 1/2 uur in de oven van 95 C. (Regelmatig controleren!)

Pompoenpuree

Maak voor de puree de pompoen schoon, snijd in blokjes en stoom af met 50 g boter.

Gebruik de helft voor het krokant en mix de andere helft met de praliné, breng op smaak en monteer met de rest van de boter.

Marineer de plakjes in mirin-azijn

Appel-gel

Kook voor de gel de helft van het appelsap enkele minuten met de agar-agar, voeg de rest van het sap toe en laat opstijven. Mix tot een gladde gel en reserveer in een spuitzakje.

Pompoen-krokant

Mix de ingrediënten voor het krokant gedurende 5 minuten in de kenwood op 80C, laat afkoelen in de koeling en strijk vervolgens dun uit op een siliconen matje. Bak gedurende 30 minuten in de oven van 120°C.

Bak de schoongemaakte langoustinestaarten à la minute in een droge pan en kruid met peper en zout.

Presentatie

Spuit dopjes van de pompoenpuree en de appel-gel op het bord en rol de gemarineerde pompoen tot cilinders. Vul met wat pompoenpuree en dresseer op het bord met enkele lege cilinders.

Leg er de blokjes eendenlever en de gebakken langoustines bij en werk af met de appelmeringues en de blaadjes postelein.



GEGLACEERDE GRIETFILET MET SOJASAUZ, GROENE KOOL, MANIGUETTEPEPER EN KOEKJES MET PERZISCH BLAUW ZO

Ingrediënten

10 Griet filets (80 gram)
Perzisch Blauw zout
Maniguette peper
1 groene kool
1 winterwortel
3 uien
250 gr gerookt spek
250 gr boter
3 teentjes knoflook
Tijm
Rozemarijn
4 dl gevogeltesfond
vloeibare chichorei naar smaak
Sojasaus
100 gr room
Bladerdeeg
3 eidooiers

Bereidingswijze

BEREIDING

Verwarm de gevogeltesfond, voeg een beetje sojasaus en vloeibare chichorei toe en laat reduceren tot de gewenste smaak (2 dl.).

Blancheer de gesneden kool en houd apart. Zweet de gehakte ui met de fijngesneden wortel, de knoflook, beetje tijm,rozemarijn en het in julienne gesneden spek aan, voeg de kool toe en kruid rijkelijk met de Maniguette peper. Voeg de room toe, laat zachtjes garen en maak af met 250 g boter.

Snijd lange repen van het bladerdeeg, smeer in met eidooier en bestrooi met het Perzische blauwe zout. Bak goudbruin in de oven van 180°C.

Kruid de grietfilet met zout en Maniguette peper, bak aan beide kanten in een scheutje olie en glaceer met de gevogeltejus.

De Maniguette peper, ook bekend als Paradijszaad, is afkomstig van een rietachtige plant en heeft een frizure, warme pikante smaak. Het is een veelvuldig gebruikte peper in de Marokkaanse keuken en kan zowel heel als gemalen worden gebruikt.

Presentatie

BEREIDING

Verwarm de gevogeltesfond, voeg een beetje sojasaus en vloeibare chichorei toe en laat reduceren tot de gewenste smaak (2 dl.).

Blancheer de gesneden kool en houd apart. Zweet de gehakte ui met de fijngesneden wortel, de knoflook, beetje tijm,rozemarijn en het in julienne gesneden spek aan, voeg de kool toe en kruid rijkelijk met de Maniguette peper. Voeg de room toe, laat zachtjes garen en maak af met 250 g boter.

Snijd lange repen van het bladerdeeg, smeer in met eidooier en bestrooi met het Perzische blauwe zout. Bak goudbruin in de oven van 180°C.

Kruid de grietfilet met zout en Maniguette peper, bak aan beide kanten in een scheutje olie en glaceer met de gevogeltejus.



GEROOSTERDE EEND OP OOSTERSE WIJZE

Ingrediënten

Eendeborst

5 eendenborsten

30 groene asperges

30 st kleine shiitake

1 Paksoi

Rijstvel

Zonnebloemolie

Satékruiden

Lak

3 dl kalfs glace

1 dl witte wijn

2 st stengels citroengras (sereh)

10 gr gemberpuree

Hoisin saus

(zoete sojabonensaus uit China)

Aardappelzetmeel

Krokante pastinaak

4 pastinaken

Panko broodkruim

Bloem

Eiwit

roomboter

Bereidingswijze

Eendeborst

Frituur het rijstvel krokant in de hete zonnebloemolie, bestrooi direct met satékruiden en breek in stukjes.

Bak de eendenborsten aan op het vel, draai om en laat garen tot de juiste cuisson. Laat rusten, portioneer en smeer in met de lak. Blancheer de groene asperges, stoof de paksoi, bak de shii-take krokant en breng allemaal op smaak.

Lak

Breng voor de lak de glacé met de witte wijn, de puree en de sereh aan de kook, voeg de hoisin saus naar smaak toe, passeer en bind af met het aardappelzetmeel.

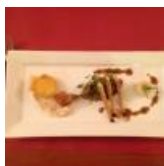
Krokante pastinaak

Maak de pastinaken schoon, snijd in plakken en steek er 30 rondjes uit. Blancheer beetgaar, kruid met peper en zout en paneer à l'anglaise met de panko en frituur vlak voor het uitserveren goudbruin en krokant.

Kook de afsnijdsels van de pastinaak gaar, draai in de keukenmachine tot een puree, monteer met boter tot een crème en breng op smaak.

Presentatie

Dresseer de verschillende onderdelen harmonieus op het bord.



ANJOU DUIF IN ZOUTKORST (VLGS. ONNO KOKMEIJER)

Ingrediënten

Duif

5 Anjou duiven á 550 gram

1 klein blik Ganzenvet

Bloem

Eiwit

Paneermeel

Beurre culinair

3 kg grof zeezout

150 gr ras el hanout

Olijfolie

1 broccoli

10 st mini meiknolletjes

Jus

20 gr sjalot

Beurre culinair

1 dl jus van morieltjes

4 dl gevogeltefond

roomboter

Pastinaakpuree

300 gr geschilde en grofgesneden pastinaak

5 dl melk

100 gr roomboter

50 gr walnotenpuree

Polenta

175 gr polentabloem

10 gr rozemarijn

350 gr melk

350 gr room

Parmezaanse kaas

Beurre culinair

250 gr eryngii paddestoelen

Bereidingswijze

Duif

Snijd de pootjes los van de duiven, maak schoon en konfijt gedurende 2 uur op lage temperatuur in het ganzenvet. Laat afkoelen en uitlekken, paneer met bloem, eiwit en paneermeel en frituur à la minute in olie van 180°C. Bak de schoongemaakte duiven rondom aan in de Beurre culinair en houd apart. Meng het grove zeezout met de ras el hanout en spatel er stijfgeslagen eiwit door. Verdeel de duiven over 2 diepe borden en dek af met het zoutmengsel. Smeer mooi glad en bak 12 minuten in de oven van 180°C. Laat nog minimaal 45 minuten rusten in de korst.

Jus

Stoof voor de jus de sjalot in een scheutje Beurre culinair

blus af met de jus van morieljes en giet er de gevogeltefond bij.

Laat reduceren, passeer en monteer met koude klontjes boter.

Pastinaakpuree

Kook voor de puree op een matig vuur de pastinaak gaar in de melk, giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met de boter en maak de puree eventueel wat smeùiger met een beetje kookvocht. Voeg de walnootpuree toe en breng op smaak met peper en zout.

Polenta

Draai de polentabloem en de rozemarijn in de kenwood, voeg de melk en de room toe en draai 12 minuten op 100°C.

Breng op smaak met peper, zout en Parmezaanse kaas. Stort op een plateau, laat opstijven in de koeling en steek rond uit. Bak mooi goudbruin in een scheutje Beurre culinair. Snijd de eryngii in zeer dunne plakjes, leg strak op een silpatje, besprenkel met olijfolie, peper en zout en leg er een tweede silpatje op. Droog in de oven van 130°C gedurende 20 minuten.

Snijd met een scherp mesje een zeer dun laagje van de broccoli zodat een soort crunch ontstaat en houd apart.

Kook de mini meiknolletjes en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

PRESENTEREN

Breek de zoutkorst open, snijd de filets uit en bestrooi met een dun laagje broccolicrunch. Bouw het gerecht verder op zoals op de foto.



VLOEIBARE CITROENTAART MET SZECHUANPEPER

Ingrediënten

citroencrème:
sap en rasp van 3 citroenen.
4 eieren,
120 g kristalsuiker,
120 g boter,
5 g szechuan peper.

crumble van groene thee:
50 g boter
50 g bloem
50 g amandelpoeder
½ tl groene theepoeder.

meringue zonder eiwit:
120 g citroensap
150 g water
180 g suiker
2 blaadjes gelatine.

Bereidingswijze

citroencrème

Laat voor de crème de peper met de citroenrasp trekken in het citroensap en passeer. Voeg de rest van de ingrediënten toe en gaar in de kenwood op 90°C tot een luchtige compositie ontstaat. Schep in een spuitzak en houd apart.

crumble van groene thee

Wrijf de ingrediënten voor de crumble met de vingers tot een kruimelig deeg en bak mooi goedbruin in de oven.

Verkruimel zodra afgekoeld.

meringue zonder eiwit

Breng voor de meringue het water met de suiker en het citroensap aan de kook. Los er de geweekte gelatine in op, giet in een siphon en belucht met 2 patronen.

Presentatie

Giet een beetje citroencrème onderin een glas, dek af met de crumble en vul het glas verder met de meringue.



MARSEPEINRAVIOLI, PRALINÉROOMIJS, KERSENCOMPOTE EN VANILLES AUS

Ingrediënten

Kersencompote

1 pot kersen, zonder pit

1 scheut rode wijn

70 g suiker

2 vanillestokje

1 tl maïzena

Kirsch

Marsepeinravioli

350 gr marsepein

160 g boter

80 g poedersuiker

Bruine rum

Praliné (direct mee beginnen)

0.7 dl water

200 g suiker

200 g hazelnoten, geroosterde

(40 gr hazelnootpraliné voor het eerste gerecht)

IJs

200 cl slagroom

80 g suiker

60 g eidooier

750 cl melk

Notenpraliné

Bereidingswijze

Kersencompote

Giet de kersen af en vang het vocht op. Vul het kersennat aan met rode wijn tot een halve liter. Breng het vocht met de suiker en het opengesneden vanillestokje aan de kook.

Laat 30 minuten zachtjes trekken.

Bind de hete kersenwijn met 1 tl in 1 borrelglas kirsch opgeloste maïzena en giet deze door een zeef over de kersen. Laat afkoelen

Marsepeinravioli

Laat de boter op een warme plaats zacht worden, maar niet smelten. Leg de marsepein goed ingepakt in plasticfolie in de koeling.

Klop de zacht geworden boter luchtig, voeg al kloppend 1 borrelglas bruine rum toe en vervolgens de gezeefde poedersuiker. Doe de botercrème in een spuitzak met klein glad spuitmondje en leg klaar voor gebruik. Rol de marsepein uit op de met poedersuiker bestoven (marmeren) deegplank tot een dunne lap. Snij de lap in tweeën en rol de ene helft (de bovenkant van de ravioli) nog iets dunner uit. Spuit met tussenruimtes van 3 cm kleine bergjes botercrème op de dikste marsepeinplak. Leg de dunnere plak op het geheel en druk de marsepein rondom de bergjes crème voorzichtig aan. Steek de ravioli uit met een gekartelde ravioli-uitsteker. Zet koel weg, maar niet in de koeling.

Praliné

Breng water en suiker aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost. Laat zachtjes pruttelen tot het lichtbruin begint te kleuren. Roer de geroosterde hazelnoten door het stroopje. Stort de notenkaramel in een dunne laag op een met bakpapier bedekte bakplaat en laat afkoelen.

Basisijs

Breng room en suiker aan de kook. Klop eidooier met melk, giet er 1 scheutje hete room bij en giet het mengsel bij de rest van de room. Verwarm op een laag vuur tot het mengsel lichtgebonden is. Passeer door een fijne zeef in een kom. Zet de kom in een bak koud water en klop het mengsel, tot het volledig is afgekoeld.

Praliné-roomijs

Doe het basis-ijsmengsel in de sorbetière. Breek de afgekoelde praliné in stukjes en maal deze fijn in de Magimix. Voeg, zodra het ijsmengsel in de sorbetière begint op te stijven, de praliné toe. en laat het ijs verder bevriezen

Vanillesaus

Breng melk met suiker en vanillestokje op een laag vuur aan de kook. Klop eidooier met de rest van de melk los. Voeg al roerend de hete vanillemelk toe. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm, niet koken, al roerend tot de saus lichtgebonden is. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen

Presentatie

Schep op de gekoelde borden een spiegelkje vanillesaus en een spiegelkje kersen compote. Leg op elk bord 2 kleine bolletjes praliné-ijs en 2 marsepeinravioli.

