

## Januari 2013

Pittige tartaar van IJsselrund met mousse van gerookte makreel, basilicummayonaise en oude Goudse - Jonnie Boer -  
Zeeduivel met schuimige saffraansaus - Angelique Smeink -  
Rogvleugel met crème van linzen  
Gestooft kalfswang met preiharten en Madeira-morillesaus  
Studie van kaas - Anders dan anders -

# Pittige tartaar van IJsselrund met mousse van gerookte makreel, basilicummayonaise en oude Goudse

## Ingrediënten

### TARTAAR

700 gr runderezel  
20 gr kappertjes, zonder vocht  
30 gr Zwolse mosterd  
14 gr gezouten ansjovis  
60 gr mayonaise  
snufje cayennepeper  
snufje zout

### MAKREELMOUSSE

160 gr gerookte makreel, zonder graat en vel  
200 ml kippenbouillon  
100 gr crème fraîche  
4 blaadjes gelatine  
1 bordje gelei van sjalotbouillon, gebonden met agar-agar

### BASILICUMMAYONAISE

1 bosje basilicum  
6 dl zonnebloemolie  
2 eetlepels Zwolse mosterd  
4 verse eierdooiers  
2 eetlepels witte wijnazijn  
150 gr oude Goudse kaas  
10 mooie grote slanerven van  
sla Romaine  
olijfolie  
aceto balsamico

### SJALOTGELEI

1 liter kippenbouillon  
10 sjalotten  
3 ml Kikkoman sojasaus  
11 gr agar-agar

## Bereidingswijze

### TARTAAR

Maak eerst de mousse van makreel.

De geplukte makreelfilet verwarmen samen met de bouillon en 5 minuten zachtjes laten koken. Ondertussen de gelatine in koud water weken, goed uitknijpen en toevoegen aan het bouillon-makreelmengsel. Pureren met de staafmixer en door een zeef wrijven. Af laten koelen en de crème fraîche erdoor spatelen.

Op plasticfolie met behulp van een spuitzak mooie lange banen opspuiten en deze in de koelkast laten opstijven.

Inrollen in de gelei van sjalot.

Tot gebruik koud bewaren.

Mag wel wat pittiger gemaakt worden!!!! Met paar druppels tabasco en of worchestersaus.

### BASILICUMMAYONAISE

Hiervoor een ½ bosje basilicum in de blender samen met de olie tot een gladde groene olie draaien.

In de keukenmachine de eierdooier mengen met witte wijnazijn en mosterd. Met de garde laten draaien en druppelsgewijs de basilicumolie toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout, bewaren in een spuitzakje.

De runderezel in lange repen snijden en in de gehaktmolen tot tartaar draaien (of met een scherp mes zeer fijnhakken).

Hoog op smaak brengen met de gehakte ansjovis, gehakte kappertjes, mosterd, mayonaise, zout en een klein beetje cayennepeper. De tartaar in ingevette stekers koel wegzetten tot gebruik.

### SJALOTGELEI (LET OP: HIER DIRECT MEE BEGINNEN!!)

De kippenbouillon samen met de in stukken gesneden sjalotten een ½ uur laten trekken. Door een fijne zeef halen en laten indampen tot 1 liter. Vervolgens de agar-agar toevoegen en even laten doorkoken. Op smaak brengen met zout en uitgieten op een plat bord. Koel bewaren.

## Presentatie

Plaats de rundertartaar midden op het koude bord en leg hierop de op maat gesneden mousse van makreel. De

slanerven opspuiten met de basilicummayonaise, hierover flink wat oude  
Goudse raspen.

De slanerf bovenop de makreelmousse schikken en garneren met wat mooie kruiden. Rondom een mengsel van 1  
eetlepel aceto balsamico en 2 eetlepels olijfolie druppelen.

Direct serveren.



# Zeeduivel met schuimige saffraansaus

## Ingrediënten

### SAFFRAANSAUS

100 g sjalotten  
4 el olijfolie  
1 flinke pluk saffraan  
200 ml droge witte wijn  
150 ml visbouillon (of kruiden- of groentebouillon)  
350 ml slagroom

### ZEEDUIVEL

800 g zeeduivelopeilet

### WITLOF

200 ml sinaasappelsap  
1 kleine bos bladpeterselie  
1 kleine bos dragon  
2 el roomboter  
6 stronkjes witlof  
Aflussen met citroen of balsamicoazijn.

## Bereidingswijze

### SAFFRAANSAUS

Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten glazig. Voeg de saffraan toe en laat 10 seconden fruiten. Blus af met witte wijn en laat tot de helft inkoken. Dit duurt circa 5 minuten. Schenk de bouillon en slagroom erbij, breng aan de kook en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen. Pureer de saus met de staafmixer en schenk door een bolzeef in een schone pan.

### ZEEDUIVEL

Snijd de zeeduivelopeilet in plakken van 3-4 millimeter dik. Leg ze naast elkaar op een met olijfolie ingevet ovenplateau en bewaar in de koelkast.

### VOORBEREIDING WITLOF

Verwarm het sinaasappelsap in een brede pan en laat tot een derde indampen. Pluk de bladpeterselie en dragon. Verwarm de oven voor op 125 °C.

### WITLOF

Verwarm het ingekookte sinaasappelsap en roer de boter erdoor. Halveer de stronkjes witlof. Verwijder een klein gedeelte van de kern. Snijd de helften in smalle repen. Voeg de witlof toe en glaceer 2-3 minuten. Snijd de peterselie en dragon grof. Roer de peterselie en dragon door de witlof en verwarm 30 seconden mee. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen.

### SAFFRAANSAUS

Verwarm de saffraansaus op laag vuur.

### ZEEDUIVEL

Zet het plateau met zeeduivel in de oven en laat in circa 3 minuten warm en gaar worden.

## Presentatie

Verdeel de witlof in het midden van (voorverwarmde) borden kriskras op elkaar. Verdeel 6 plakjes zeeduivel over de witlof. Klop de saus schuimig met de staafmixer en lepel rondom de witlof. Lepel de overgebleven sinaasappelstroop over het gerecht.



# Rogvleugel met crème van linzen

## Ingrediënten

### SESAMKOEKJES

120 gr bloem  
100 gr poedersuiker  
60 gr eiwit  
150 gr gesmolten boter  
15 gr zwarte sesamzaadjes

### ROG

700 gr gefileerde rogveugel  
200 gr Gorgonzola  
100 gr Mascarpone  
1 mesp. piment d'Espelette  
1 st limoen

### CRÈME VAN LINZEN

200 gr rode linzen  
600 gr gevogeltebouillon  
100 gr ui  
100 gr wit van prei  
100 gr knolselderij  
150 gr wortel  
100 gr aardappelen  
1 teentje knoflook  
150 gr room  
3 takjes tijm

## Bereidingswijze

### SESAMKOEKJES

Meng voor de koekjes de bloem, de suiker, de sesamzaadjes en een snufje zout en meng er met een garde het eiwit door. Spatel er de gesmolten boter door. Strijk het beslag langwerpig uit met behulp van een lepel en bak goudbruin in een oven op 100° C. Rol direct om een ronde vorm tot een cilinder en laat afkoelen.

### ROG

Snijd de rogveugel in driehoekjes en zet koel weg. Snijd 14 reepjes Gorgonzola van ca. 6 cm lang voor de garnering en zet apart. Meng de rest van de Gorgonzola en de mascarpone in de keukenmachine tot een glad mengsel. Rasp de schil van de limoen. Blancheer kort. Breng het kaasmengsel op smaak met limoenrasp, nootmuskaat en piment d'Espelette. Zet koel weg.

### CRÈME VAN LINZEN

Snijd de groenten in fijne brunoise. Breng de bouillon aan de kook en voeg alle blokjes groenten toe. Als de bouillon weer kookt, de linzen toevoegen. Laat 15 min. zachtjes koken. Zet het vuur uit en voeg de fijngesneden knoflook en de tijmblaadjes toe. Draai de massa (als de linzen te nat zijn, eerst afgieten) fijn in de keukenmachine, onder toevoeging van de room, tot een crème en druk door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Gaar de driehoekjes rog zachtjes in een pannetje met wat arachideolie en wat sesamolie, zout en peper. Verwarm de linzencrème en controleer de smaak.

## Presentatie

Maak een spiegel van de crème van linzen, plaats daarop de rogveugel. Plaats daarop een quenelle van het kaasmengsel, daarbovenop komt de kaas. Lepel wat druppels van de sesam/arachideolie (waarin je de rog hebt gegaard) over het gerecht en plaats als allerlaatste het sesamkoekje er op.



# Gestooftde kalfswang met preiharten en Madeira-morillesaus

## Ingrediënten

### KALFSWANG

1500 gr kalfswang  
mosterd  
arachideolie  
750 gr WUPS (wortel, ui, prei, selderie)  
3 st handperen  
50 gr ontbijtspek  
3 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
30 ml tomatenpuree  
5 dl rode wijn  
2 ltr kalfsfond (pak)

### MADEIRA-MORILLES AUS

20 st gedroogde morilles  
5 kleine sjalotjes  
1 fles Madeira  
olijfolie

### PREIHARTEN

5 preien, niet al te dik  
1 ltr gevogeltesfond  
(poeder)  
2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
1 blad foelie

### KROKANTE AARDAPPEL

3 grote aardappels - vastkokers  
1 blik ganzenvet  
bieslook

## Bereidingswijze

### KALFSWANG

Kruid de wangen met peper en paprikapoeder en smeer in met mosterd (geen zout). Haal de wangen door de bloem en bak ze in de arachideolie rondom goudbruin, schep uit de pan en bewaar ze. Doe de fijngesneden WUPS in de pan waar de wangen zijn aangebraden, samen met de fijngesneden peer en het spek en de kruiden. Bak het in de braadolie, voeg tomatenpuree toe en bak ca. 2-3 minuten. Blus af met de wijn, schep of giet het overtollige vet eraf, doe over in de voorverwarde snelkookpan, leg het vlees erop en schenk kalfsfond erop, zoveel dat het net onderstaat. Breng de snelkookpan op druk en controleer na één uur de gaarheid van het vlees. Zodra deze op druk is gekomen (5 à 10 min) terug naar stand 5. Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Verwijder als het nog warm is vet en onregelmatigheden van de kalfswangen en snijd het vlees in stukjes. Kook het stoofvocht lichtjes in en bewaar voor de jus.

### MADEIRA-MORILLES AUS

Week de morilles 30 minuten in ruim warm water. Schep ze voorzichtig uit het water (zonder over de bodem te gaan - zand!!). Knijp de morilles nog eens goed uit en snijd ze in ringen. Bak de sjalotjes 3-4 min. in 3 el olijfolie. Voeg de Madeira toe en 1/3 van de morilles en schenk het weekvocht erbij -zonder zand- laat sterk inkoken. Voeg het gezeefde stoofvocht toe van de kalfswangen en laat inkoken tot een mooie saus. Let op de smaak, even proeven ivm het zoutgehalte van de kalfsfond(poeder). Gaar de overige morilles in de jus.

### PREIHARTEN

Snijd van de prei al het groen weg, geef aan de kalfswang nr.3. Gebruik alleen het witte gedeelte. Doe de (witte) prei heel in een pan of slee met een klont boter, een scheut kippenfond, de laurier, de tijm en een flinter foelie, breng op smaak met peper en zout. Laat de prei afgedekt gaar worden, controleer de gaarheid door er met een vork in te prikken, beetgaar. Schep de prei er voorzichtig uit, snijd elke prei in 4 gelijke stukken en deze weer overlans door midden. Bewaar warm.

### KROKANTE AARDAPPEL

Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes ½ x ½ cm. Bak de blokjes krokant en goudgeel in het ganzenvet, bewaar

op keukenpapier.

## Presentatie

Verdeel de 4 stukken prei op het bord. Verdeel hierover de stukjes kalfswang. Dresseer met de krokante aardappel en garneer met bieslook. Nappeer de Maderia-morillesaus er omheen



# Studie van kaas

## Ingrediënten

### KAAS MARBRÉ

60 gr Commissiekaas  
60 gr Stilton  
60 gr Kernhem  
45 gr gemarmerde  
Gloucester  
30 gr groene courgettes  
40 gr Ricotta  
200 ml Witte wijn  
100 ml water  
2 gr Agar-agar

### BOMBE

140 gr Chevre Saint Loup  
50 ml slagroom  
100 ml witte wijn  
50 ml water  
1 gr Agar-agar  
15 gr Honing  
5 sneetjes kletzenbrood

### GORGONZOLAMOUSSE

150 gr Gorgonzola  
200 ml slagroom  
1 snee Tramezzini  
doosje Borage cress  
bieslook  
olijfolie

## Bereidingswijze

### KAAS MARBRÉ

Bekleed een vorm met slagersplastic. Bekleed deze vervolgens met plakjes/reepjes gemarmerde Gloucester. Snij van de overige kaassoorten grove julienne. Schil de courgette dik, maak ook hiervan lange reepjes van 3 mm dik en blancheer ze even. Kook de witte wijn/water met de agar-agar 2 minuten en vermeng met de Ricotta. Vul de vorm naar eigen inzicht en laat deze 2 uur koelen. Liever niet te netjes stapelen, anders kan de gelei niet overal tussenkomen.

### BOMBE

Kook de witte wijn/water met de agar-agar 2 minuten en meng vervolgens de Chevre Saint-loup en de honing erdoor. Laat afkoelen. Klop de slagroom lobbige en vouw deze door de kaasmassa. Vul hiermee de kleine bombevormpjes. Steek rondjes uit het kletzenbrood en toast deze licht. Maak van de restjes kletzenbrood kruimels en gebruik deze voor de garnering.

### GORGONZOLAMOUSSE

De Tramezzini uitrollen met een deegrol en daarna met behulp van de pastamolen van stand 6 naar stand 4, zo dun mogelijk en besprenkelen met olijfolie. Snij hiervan lange repen en maak er ringen van. Je kunt bouwringen gebruiken en deze eerst invetten. Zet ze vast met een paperclipje. Maak recht tegenover de paperclip een klein gaatje (hierdoor steken we later een sprietje bieslook). Droog de Tramezzini ringen in een oven van 180°C. Maak van de gorgonzola en de slagroom een mousse. Breng op smaak met fijn gesneden Borage cress. Houd enkele toppen apart voor de garnering. Maak met de restjes bieslook een mooie olie en gebruik deze voor garnering.

## Presentatie

Plaats een tramezzinnoring rechtop op het midden van het bord en leg er een quenelle gorgonzola- mousse in. Steek er een spriet bieslook doorheen. Garneer met een enkele top van de borage cress. Plaats een links bombe op een kletzenbrood-toastje. Plaats rechts een stuk kaas Mabré.