

## Juni 2014

St Jakobsmossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje

Romige avocado met tijgergarnalen en citrusvinaigrette

Gebraiseerde bloemkool

Rouleau van parelhoen

Griesmeelsoep met ristretto en mokkamousse

# St. Jakobsmossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje

## Ingrediënten

10 Sint-Jakobsschelpen  
1 st witloofstronk  
1 Jonagold appel  
1 bosje peterselie  
20 kwarteleitjes  
400 ml gevogeltefond  
2 g Agar-agar  
Citraensap  
Mayonaise (basisreceptuur)

## Bereidingswijze

Kook de gevogeltebouillon.

Blancheer de peterselieblaadjes even in kokend zout water en spoel daarna koud af.

Doe de blaadjes in de kokende bouillon en mix vervolgens met een blender fijn.

Passeer de bouillon door een doek, breng opnieuw aan de kook en bind met agar-agar, 1 gr per 200 ml (= 2 min koken en dan versneld laten afkoelen).

Bak de kwarteleitjes in goed ingevette poffertjespan en begiet ze vlak voordat ze gaar zijn voorzichtig met de bouillon (begiet alleen het wit).

Laat daarna opstijven, maar houd au bain marie warm met het deksel erop. Let op NIET warmer dan 70°C.

Maak mayonaise (basisreceptuur)

Snijd het witloof in zeer kleine stukjes, snijd een deel van de stronkjes mee voor de gewenste bitterheid.

Snijd de appel in zeer fijne brunoise en maak aan met wat citroensap. Meng daarna met de witloof en de mayonaise (laat evt. uitlekken).

## Presentatie

Haal het ei uit de vormpjes (en snijd ze eventueel bij).

Leg de salade op een klein bord

Schroei de coquilles in de hete pan dicht, snijd ze horizontaal in tweeën en leg ze naast elkaar op de salade en plaats de eitjes erop.



# Romige avocado met tijgergarnalen en citrusvinaigrette

## Ingrediënten

5 avocado's  
200 gr veldsla  
30 tijgergarnalen  
2,5 zoete aardappel  
olie om in te bakken  
Citrusvinaigrette:  
2,5 limoen  
2,5 sinaasappel  
2,5 grapefruit  
2,5 tl Dijon  
mosterd  
zeezout  
peper  
425 ml fruitige olijfolie  
2,5 el honing

## Bereidingswijze

Halveer de avocado's en verwijder de pit en schil.

Snijd een avocadohelft in parten en leg tussen twee vellen plasticfolie. Plet de avocado met de platte kant van een zwaar mes(of bijltje) en vorm tot een gelijkmatige rechthoek van circa 2-3 millimeter dik. Ga zo verder met de andere helften. Bewaar in de diepvries.

Citrusvinaigrette

Rasp de limoen, sinaasappel en rode grapefruit, en pers uit. Roer de mosterd en zeezout naar smaak door het sap. Voeg de olijfolie in een klein straaltje al roerende toe tot de vinaigrette gaat binden.

Voeg de honing en citrusrasp toe en breng op smaak met peper uit de molen. (Bewaar de vinaigrette eventueel in een spuitflesje)

Chips zoete aardappel

Was de zoete aardappel. Schaaf op de mandoline in flinterdunne plakken. Frituur de plakken goudbruin en krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tijgergarnalen

Ontdooi de garnalen in koud stromend water. Pel de garnalen, snijd ze overlangs door midden en verwijder het darmkanaal.

Dep de garnalen goed droog en breng op smaak met zeezout.

Verhit een scheutje olijfolie in een anti-aanbakpan en bak de garnalen circa 2 minuten tot ze niet meer glazig zijn. Haal ze daarna

direct uit de pan, zodat ze niet doorgaren.

## Presentatie

Snijd de randen van de plakken avocado recht af.

Haal het folie van de avocado en leg op elk bord een bevroren plak avocado. (De avocado is in circa 5 minuten ontdooid).

Bestrooi de avocado met zeezout en versgemalen peper.

Maak de veldsla lichtjes aan met de citrusvinaigrette en verdeel over de avocado. Leg de garnalen op de veldsla.

Presenteer met zoete aardappelchips. Sprenkel de overgebleven vinaigrette rondom.



# Gebraiseerde Bloemkool

## Ingrediënten

### LAURIERBOTER

200 g roomboter

1,5 teen knoflook,

zout en peper

2 verse grote laurierbladen

### BLOEMKOOL

2 Hollandse bloemkool, maat 8

1 cevenne-ui

100 gr Maese Miguel Manchego

25 g Parmezaanse kaas

### SINAASAPPEL CONDIMENT

3 perssinaasappels

100 g basterdsuiker

100 ml Kalliston olijfolie

zout

## Bereidingswijze

### LAURIERBOTER

Voorbereiden: warme borden nodig.

Smelt de boter op laag vuur. Laat hierin de uitgeperste knoflook, zout, peper en laurier minimaal 15 minuten intrekken.

Van het vuur halen en laten afkoelen.

### BLOEMKOOL

Snijd de bloemkool in plakken.

Verwarm de laurierboter en bak hierin de fijngesneden cevenne-ui en bloemkool in ongeveer 5 minuten goudbruin.

Laten uitlekken en op een bakplaat leggen.

Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C.

Rasp de kazen grof en verdeel de kaas over de bloemkool.

Bak de bloemkool met de kaas nog 3 minuten onder de grill in de hete oven.

### SINAASAPPEL CONDIMENT

Rasp 1 sinaasappel, dan schillen, en partjes uitsnijden en pers de andere sinaasappels uit.

Meng sinaasappel-stukjes, rasp, suiker, zout en sinaasappelsap en gaar 30 minuten op een zeer laag vuur tot dat het dik is.

Maal 3 minuten fijn in de blender en monteer met de olijfolie en houdt warm. Het wordt dik en bitter, maar gaat goed bij de bloemkool.

## Presentatie

Serveer de bloemkool op een warm bord.

Dresseer met de ui en enkele streken sinaasappelcondiment.



# Rouleau van Parelhoen

## Ingrediënten

### PARELHOEN ROULEAU

8 st parelhoen filet suprême  
16 plakjes katenspek  
3 st eiwit  
250 ml room  
20 st morilles (waarvan 10 morilles voor de saus)

### WORTEL & RISOTTO

10 st bospeen (100 g)  
0,5 ui

0,5 teen knoflook  
150 g risottorijst

750 ml wortelsap

### TAPENADE VAN PADDENSTOELEN

25 g roomboter

0,5 ui

0,5 teen knoflook

250 g paddenstoelenmix

### SCHUIM VAN PADDESTOELEN

1 el Lechite (6 g/L)

### DOPERWTEN

500 g doperwtjes (diepvries)

### MORILLES SAUS

400 ml jus de veau

100 ml Manzanilla sherry

(10 morilles van de parelhoen)

### BOLEET & SPEK

5 koningsoesterzwammen

10 plakjes gerookt buikspek

1 bakje affilacress

## Bereidingswijze

### PARELHOEN ROULEAU

Haal alle vel van de filets.

Snijd de vleugeltjes van e parelhoenfilets, haal het vlees van het botje.

Haal de haasjes eraf en snijd het overtollige vet weg. Plet de filets tot ze circa 1 cm dikte.

Maak 2 rollen, leg het katenspek in één rechte baan op vershoudfolie. Besmeer het spek met iets losgeklopt (1) eiwit en leg hier de geplette filets op.

Maak met de keukenmachine een farce: eerst malen: de haasjes, het vlees van de vleugeltjes en eiwit, dan toevoegen 10 morilles en wat zout en peper, daarna de room meemalen (de room dus als laatste, anders gaat het schiften).

De een smaakproef door iets farce te garen ( een proefcanelle even aanzetten in wat vet). Spuit de farce op de filets.

Maak nu een strakke rol. Knoop beide uiteindes van de rol dicht en gaar de rouleau op 82°C, gedurende 38 minuten in de stoomoven.

### WORTEL & RISOTTO

Was en rasp de bospeen. Snipper de ui en de knoflook

Zet voor de wortelrisotto de ui en knoflook aan in olijfolie en voeg de risotto toe.

Blus af met wortelsap en gaar de risotto gedurende 15 à 20 minuten.

Voeg op het laatst de geraspte bospeen toe, wat zout en een klontje roomboter.

Tonneer de overgebleven 10 bos peentjes en blancheer deze.

### TAPENADE VAN PADDESTOELEN

Snipper de ui en de knoflook

Snijd de stelen van de paddenstoelenmix en bewaar deze samen met eventuele andere afsnijdsels van de paddenstoelen.

Bak de paddenstoelen met de andere helft van de ui en knoflook licht aan. Draai dit mengsel tot een paddenstoelentapenade in een keukenmachine.

### SCHUIM VAN PADDESTOELEN

Maak voor het schuim een bouillon van de paddenstoelenstelen en -afsnijdsels.

Beetje zout erbij en Lechite toevoegen. Blender tot een schuim ontstaat.

## DOPERWTEN

Blancheer de doperwten in kokend water.

Draai  $\frac{3}{4}$  hiervan in een keukenmachine tot crème. Haal deze door een fijne haarzeef. Monteer iets met zachte olijfolie.

Reserveer de overige erwten en houd warm.

## MORILLES SAUS

Breng de sherry aan de kook en voeg de overige morilles toe. Blus af met jus de veau en reduceer het mengsel tot een mooie saus. Maak op smaak met zout.

## BOLEET & SPEK

Snijd de koningsboleet in de lengte in vier repen en bak deze in boter gaar.

Droog het gerookte buikspek in de oven.

Bak de rouleau rondom, snijd de rouleau in 10 porties.

## Presentatie

Maak quenelles van de wortel risotto en kleinere quenelles van de paddenstoelentapenade.

Dresseer 4 stippen van de doperwtencrème en trek deze weg over het bord.

Maak de bospeentjes, koningsoesterzwammen en doperwtjes op smaak met peper en zout en rangschik deze ingrediënten speels op het bord.

Garneren met takjes affilacress en het gedroogde buikspek.

Schep de morillesaus over de rouleau. Schuim de paddenstoelenbouillon op met een staafmixer en schep dit als laatste royaal over het gerecht.



# Griesmeelsoep met ristretto en mokkamousse

## Ingrediënten

5 plakken ontbijtkoek

### GRIESMEELPUDDING

1000 ml melk

2 stengels citroengras

500 ml melk

60 g kristalsuiker

100 g griesmeel

6 g zout

400 ml slagroom

### MOKKAMOUSSE

3,5 blaadjes gelatine

250 ml melk

60 ml Ristretto koffie (Nespresso cupje)

30 ml koffielikeur

300 ml slagroom

57 g kristalsuiker

### SOEZENBESLAG

100 ml water of melk

50 g boter

50 g bloem

3 eieren

### GARNERING

50 ml Ristretto koffie

Notenolie

1 cupje Nespresso

Tamarindesiroop

## Bereidingswijze

Verwarm de oven op 80°C

Snijdt voor de garnering de ontbijtkoek in flinterdunne plakken en leg ze op een bakplaat. Laat ze 1½ uur in de lauwe oven drogen.

Verwarm daarna de oven voor op 180°C voor het soezen-beslag.

### GRIESMEELPUDDING

Laat de melk trekken met de gekneusde stengel citroengras.

Sla de slagroom stijf.

Breng de 500 ml melk met de suiker aan de kook. Voeg al roerend het griesmeel en het zout toe en laat dit onder voortdurend roeren 5 minuten op laag vuur koken.

Laat de griesmeelpudding goed afkoelen en spatel de geslagen room erdoor om het iets minder stijf te maken.

Laat de pudding verder afkoelen.

Verdun de afgekoelde griesmeelpudding met de melk van de citroengras tot een gladde soep.

### MOKKAMOUSSE

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.

Verwarm de melk tot goed warm en los de uitgeknepen gelatineblaadjes hierin op.

Voeg de koffie en de koffielikeur toe en zet het mokkamengsel koud (tot yoghurt dikte).

Sla de room met de suiker op tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door het afgekoelde mokkamengsel.

Giet hem in een vorm en laat opstijven.

### SOEZENBESLAG

Zeef de bloem.

Breng de melk of het water met de boter langzaam aan de kook; het water mag pas koken als de boter is gesmolten.

Voeg ineens alle bloem toe en roer alles door elkaar tot er een deegbal ontstaat die van de wand van de pan loslaat en een 'waasje' op de bodem van de pan achterlaat.

Neem de pan van het vuur, laat het deeg iets afkoelen en roer dan geleidelijk het losgeklopte ei erdoor; het deeg moet glanzen en in dikke klodders van de garde vallen (misschien is NIET alle ei nodig!)

Schep het soezendeeg in een spuitzak met een kleine spuitmond en spuit hiervan mooie rasters van ca. 10x10 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.

Zet ze niet te dicht bij elkaar omdat ze bij het bakken opzwellen. Bak de rasters in ongeveer 8 minuten in de oven.

## Presentatie

Schep spiegels van griesmeelsoep op de borden en zet in het midden een quenelle van mokkamouse.

Garneer de soep rondom de quenelle met druppels Ristretto, notenolie, snufjes gemalen koffie en tamarindesiroop en stukjes gedroogde ontbijtkoek

Zet het soezenraster op de mousse.

