

Juli 2014

Turks fruit van peer (of meloen) met tempura van Serranoham

Rolmops van beekforel met frisse salade van lente-ui, peultjes en radijs

Op de huid gebakken eendenborst met siroopje van kummel en bietensap, geserveerd met gnocchi en pastinaak

Souffle van mandarijntjes met syllabub van Grand Marnier

Turks fruit van peer (of meloen) met tempura van Serranoham

Ingrediënten

TURKSFRUIT

5 dl peer of meloen coulis

5 gr Kappa (texturas)

75 gr gebrande notenkruim van pecan en pistache noten

TEMPURA VAN SERRANOHAM

20 plakken serranoham

8 plakken witbrood

200 gr patentbloem

7 gr bakpoeder

ijskoude spa rood

3 dl zonnebloemolie

20 basilicumblaadjes

Bereidingswijze

TURKS FRUIT

Meng de peer- of meloencoulis met de Kappa in de kookpan. Terwijl de pan op het vuur staat blijf het met de garde mengen tot de massa gekookt heeft. Brand de noten licht en maal ze fijn in de vijzel. Stort de gekookte massa daarna op een vierkante bakplaat en bestrooi het met de notenkruim. Zet het vervolgens in de koeling.

TEMPURA VAN SERRANOHAM

Snijdt de plakken witbrood in repen van 1 cm en vouw de ham hieromheen. Meng de gezeefde bloem met het bakpoeder en ijskoude Spa rood tot de dikte van een beslag. Zet ondertussen zonnebloemolie in een wok op het vuur. Haal het brood met de ham door het tempura mengsel en frituur het kort in de olie. Laat het uitlekken op keukenpapier. Frituur de basilicum kort in de olie. Laat het uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Haal het Turks fruit uit de koeling en snijdt de plak in stukjes van twee bij twee centimeter. Verdeel het Turks fruit over vierkante borden, leg daar 2 Serranostengels naast/op en leg er een gefrituurd basilicumblaadje op.



Rolmops van beekforel met frisse salade van lente-ui, peultjes en radijs

Ingrediënten

FOREL

10 forelfilets geschubd

125 gr suiker

13 gr zeezout

1 bos dille

2 uien

2 citroenen

2 stengels sereh

2 kruidnagel

0,3 liter witte wijn

0,3 liter natuurazijn

SALADE

350 gr radijs

500 gr peulen

2 bosjes lente-ui

DRESSING

2,5 el honing

1,5 el zachte mosterd

Zout

2,5 dl olijfolie

KRUIDKOEKCHIPS

70 gr ontbijtkoek

Zout.

Bereidingswijze

FOREL

Pareer (overtolligheden wegsnijden) de forel en haal de achtergebleven graten er met een pincet uit. Voeg in een kookpan de volgende ingrediënten bij elkaar: de suiker, het zeezout en de stelen van de dille (bewaar de dille toppen en hak deze fijn), de grof gesneden ui, het sap van de citroen, de sereh stengel, de kruidnagel en de witte wijn. Laat dit aan de kook komen en voeg vervolgens de azijn toe en proef of de zuurgraad goed is. Rol de forelfilets op met het vel naar buiten en steek deze vast met een sateprikker. Leg ze los van elkaar in een braadslede. Laat het kookvocht even iets terugkoelen en schenk voorzichtig over de rolmops in de ovenschaal. Laat dit rustig pocheren op 80 graden en zet het vervolgens, afgedekt met aluminiumfolie, in de koeling.

SALADE

Maak de radijs en de lente-ui schoon en haal de peulen af. Zet de pan met water op en wacht tot dit kookt. Blancheer de peulen en de lente-ui ongeveer 30 seconden en spoel deze met koud water af. Maak vervolgens een dressing door middel van de honing, de mosterd en het zout goed te vermengen. Zeef 0,3 dl van het zure vocht dat verkregen is van de forel en voeg dit toe aan de dressing. Voeg olijfolie toe en meng tot een homogene dressing. Giet 2/3 van de dressing over de groente en voeg tevens gehakte dille toppen toe. Laat dit marinieren.

KRUIDKOEKCHIPS

Snijdt vier zeer dunne plakjes kruidkoek af en druk deze eventueel plat met behulp van wat slagertfolie. Bestrooi deze plakjes koek met wat zout, leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat deze 8 - 10 minuten drogen in de oven. De koekchips worden knapperig als ze even uit de oven zijn.

Presentatie

Dresseer de borden met elk gelijke delen van de salade en zet hierboven op de rolmops van forel. Besprenkel dit met de overgebleven dressing en steek tussen de rolmops de chips van kruidkoek.



Op de huid gebakken eendenborst met siroopje van kummel en bietensap, geserveerd met gnocchi en past

Ingrediënten

SAUS

2,5 tl kummel (karwijzaad)

2,5 dl bietensap

125 gr glucose stroop

0,4 dl rode wijnazijn

EENDENBORST

5 eendenborstfilets

Zout en peper

GNOCCHI

1.5 kg aardappels

3 takjes rozemarijn

3 takjes tijm

375 gr bloem

Zout

Olijfolie

PASTINAAK

5 grote pastinaken

3 sjalotten

Olijfolie

Honing naar smaak

Zout en peper

Bereidingswijze

SAUS

Verwarm de kummel, bietensap, rode wijnazijn en suiker in een steelpan. Laat het geheel inkoken (reduceren) tot het stroperig wordt. Zeef de saus en laat hem afkoelen tot een mooie stroop. Giet de saus in een spuitzak.

EENDENBORST

Snijdt het vel van de eendenfilets in in ruitvorm en bestrooi ze met zout en peper. Laat een droge bakpan goed heet worden. Bak de filets eerst op de vetzijde mooi bruin krokant aan. Daarna 1 minuut omdraaien. Houd er rekening mee dat de filets nog 10 min. in de oven gaan. Leg de filets op een met bakpapier beklede bakplaat. Alu-folie paraat voor afdekken bij timing in/uit.

GNOCCHI

Schil de aardappels en kook ze ongeveer in 20 minuten gaar. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Het aardappelkruim op de werkbank uitspreiden, 1,5 takjes gehakte rozemarijn en 1,5 takjes gehakte tijm erover verdelen en de bloem erover strooien. Meng dit tot een samenhangend deeg ontstaat, die niet meer aan de vingers blijft plakken.

Verdeel het deegmengsel in 10 bollen en rol dit uit tot lange rollen van 2 cm dik. Snijd deze rollen in stroken van 1 cm breed. Breng ruim gezouten water aan de kook met 1,5 takjes rozemarijn en 1,5 takjes tijm. Haal voor het koken van de gnocchi de takjes er uit. Kook nu de stukjes deeg gaar. Zodra de gnocchi gaar zijn, komen ze boven drijven. Haal de gnocchi met de schuimschaaf uit de pan. Bewaar de gnocchi en besprenkel met wat olie.

PASTINAAK

Snipper de sjalot fijn. Snijd de pastinaak over de lengte in achten. Verhit wat olie in een wokpan en voeg de pastinaak toe. Schep de pastinaak om met een spatel tot ze beetgaar zijn. Bak de sjalotten op het laatste moment even mee. Voeg wat honing toe aan de pastinaak en extra olijfolie en bak het geheel goed bruin. Breng op smaak met peper en zout en leg de pastinaak op een met bakpapier beklede bakplaat.

Presentatie

Zet de eend ongeveer 10 minuten in een oven van 180 graden. Controleer hierbij de gaarheid regelmatig. Het vlees moet veerkrachtig aanvoelen.

Zet de pastinaak ongeveer 5 minuten in de oven van 180 graden. Bak intussen in een wok met olijfolie de gnocchi tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Borden voorverwarmen. Maak warm bord op door eerst de gnocchi op het bord te leggen. Hierop komt de Pastinaak. Bovenop de Pastinaak komt de eend. Drapeer de saus op het bord. Garneer met een takje tijm.



Souffle van mandarijntjes met syllabub van Grand Marnier

Ingrediënten

CRÈME ANGLAISE

0,5 l melk
50 gr suiker
1/2 vanillestokje
25 gr custard
2 eidooiers

SOUFFLE

3 el mandarijn-extract
1 eidooier
5 eiwitten
1 el zetmeel
70 gr poedersuiker

SYLLABUB

0,6 l slagroom (ongezoet)
40 cc Grand marnier
125 gr suiker
1 snufje kaneel

Bereidingswijze

BASIS CRÈME ANGLAISE

Breng 4 dl van de melk met het (opengesneden)vanillestok langzaam aan de kook. Laat het stokje enige tijd in de melk trekken. Meng de custard en de suiker met de eidooiers en een klein scheutje achtergehouden melk tot een glad papje. Voeg hier onder goed roeren en met kleine hoeveelheden tegelijk de kokende melk bij. Doe de massa terug in de pan. Breng het onder zeer goed roeren aan de kook totdat het ingedikt is. Verwijder het vanillestokje. Blijf nu rustig roeren totdat het mengsel koud is geworden. Zet koel weg.

SYLLABUB

Meng de slagroom met de suiker, een puntje kaneel en de likeur en sla deze tot een lobbige kwark. Doe de syllabub mbv. de saussuspender in de glaasjes en zet deze in de koeling afgedekt weg.

SOUFFLE

Zet de ingevette schaaltes klaar en verwarm de oven voor op 180 graden. Meng het mandarijnextract en het zetmeel met de eidooiers goed door elkaar tot een gladde massa. Meng dit vervolgens onder goed roeren met de Anglaise tot een gladde massa.

Presentatie

Klop de eiwitmassa stijf met poedersuiker. Spatel nu de geklopte eiwit voorzichtig door het Anglaise mengsel. Vul de schaaltes tot de rand. Zet de souffles 20 minuten in de oven tot de bovenkant mooi bruin is en omhoog souffleert. Bestrooi met ruim poedersuiker en serveer deze snel met de syllabub.

