

Oktober 2014

Krokant ei met zeeweegbree, schelpdieren en piramide rookzout

Lauwarme kweeperensoep met wortel-gemborsorbet en cantharellen kletskep

Hertenfilet met pistachenoten, gekonfijte sjalot en gevulde artisjok

Palet d'ormet chocolade-hazelnootijs en passievruchtenroom

Escabèche vansardines met artisjokkenhartenmousse

Krokant ei met zeeweegbree, schelpdieren en piramide rookzout

Ingrediënten

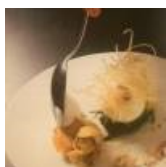
10 eieren
500 gram Zeeweegbree
Roomboter
2 sjalotten
10 st. Jakobsmosselen
50 kokkels
5 vellen filodeeg
Pure Senses Deens piramide rookzout

Bereidingswijze

Kook de eieren 4 minuten in gezouten water, laat direct schrikken en pel ze. Rol het filodeeg op, snijd het in zeer fijne julienne en rol rond het ei. Frituur à la minute 2 minuten in olie van 180 graden. Verwarm een pan met dikke bodem, voeg de kokkels en een klontje boter toe, dek direct af en stoof de schelpen tot ze open staan. Bewaar het stoofvocht. Zweet in een pannetje de gehakte sjalot aan in wat roomboter, voeg de zeeweegbree toe, laat kort zweten en breng op smaak met vers gemalen zwarte Lampongpeper. Kruid de jakobsmosselen met Deens piramide rookzout en versgemalen peper en bak kort aan beide kanten in een hete pan. Verwarm het kookvocht van de kokkels en emulgeer met roomboter.

Presentatie

Dresseer de zeeweegbree met behulp van een ring op het bord, leg er het ei op en dresseer de kokkels en de jakobsmossel bij. Nappeer met de emulsie en kruid het geheel met rookzout.



Escabèche van sardines met artisjokkenhartenmousse

Ingrediënten

5 st tomaten

SARDINES EN MARINADE

10 st verse sardines (ongeveer 100 g per stuk)

3 teentjes knoflook

150 ml olijfolie

15 g tijm

grof zeezout

3 citroenen

90 g sjalotjes

300 g tomaten

ARTISJOKKENMOUSSE

150 ml room

2 blik artisjokharten

0,5 citroen

olijfolie naar smaak

zout

poedersuiker

GEITENKAAS

50 g Bettine Grand Cru oude geitenkaas

INKTVIS

500 g kleine Inktvis

9 g verse tijm blaadjes

25 g Basilicum

1 teentje Knoflook

Zout en peper

olijfolie

Bereidingswijze

Zet borden warm.

Snij de tomaten in achten en besprenkel met olijfolie en droog ze in de oven op 160 °C.

SARDINES EN MARINADE

Verwijder de ingewanden en schubben van de sardines en spoel de vis schoon. Fileer de vis en leg beide filets op elkaar in een passende vacuümzak . Hak de sjalot en de tomaten fijn. Meng de overige ingrediënten met de sjalot en tomaten, tot een marinade, voeg toe aan de sardines mee en trek vacuüm . Gaar de sardines 5 minuten op 48°C in een grote pan warm water en koel snel terug in de koelkast. Leg de dubbele filets op plastic folie en rol strak op tot een snoepje . Vries de sardines licht aan en snijd ze daarna schuin weg in twee gelijke porties .

ARTISJOKKENMOUSSE

Doe de artisjokharten in een Magimix en meng met olijfolie, citroensap van 1 citroen en zout. Breng eventueel op smaak met poedersuiker. Blender de artisjokken fijn met de room, wrijf door een zeef en breng over in een smalle beker en blender 4 minuten met de staafmixer, breng over in een spuitflesje.

GEITENKAAS

Rasp de geitenkaas zeer fijn en bewaar afgedekt tot gebruik in de koeling.

INKTVIS

Verwijder kop, ingewanden en vlies van de inktvissen, snijd het lijf in ringen en bak kort in de olijfolie. Hak de basilicum, knoflook en tijm zeer fijn. Breng op smaak met peper en zout en maak aan met de verse kruiden.

Presentatie

Maak een mooie compositie van de gedroogde tomaten, de inktvis en de geitenkaas in een diep bord. Leg daar de sardinesnoepjes op en spuit enkele grote druppels van de artisjokkenmousse rond de compositie. Besprenkel het geheel met een mooie olijfolie naar keuze. Serveer direct



Lauwwarme kweeperensoep met wortel-gember sorbet en cantharellen klets kop

Ingrediënten

GEKARAMELISEERDE CANTHARELLEN

250 g grote cantharellen

250 g suiker

1 el citroensap

geklaarde boter

CANTHARELLEN- KLETSKOP

220 g witte basterdsuiker

4 el kippen bouillon

120 g zachte boter

mespuntje zout

100 g tarwebloem

WORTEL- GEMBERSORBET

0,5 l wortelsap

4 cm gemberwortel

125 g suiker

zwarte peper

LAUWWARME KWEEPERENSOEP

1,5 kg kweeperen

1l witte wijn

250 g suiker

2 citroenen, sap

2 steranijs

5 peperkorrels, zwart

0,5 st pijpkaneeel

1 kardamonpeul

Bereidingswijze

Diepe borden, niet warm

GEKARAMELISEERDE CANTHARELLEN

Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak de cantharellen schoon met een borsteltje of keukenpapier. Snij de cantharellen in 1-2 mm dikke plakjes en laat ze op de werkbank op keukenpapier een beetje indrogen. Indien de cantharellen te nat zijn, deze licht drogen in de oven. Bak de cantharellen op klein vuur in weinig geklaarde roomboter. Verdamp alle vocht en strooi er 2 el suiker over. Karamelliseer de cantharellen licht. Leg de gekaramelliseerde cantharellen naast elkaar uit in (voor ieder 1) vierkantje op bakpapier en laat afkoelen.

CANTHARELLEN-KLETSKOP

Meng alle ingrediënten door elkaar en spatel de bloem op het allerlaatste moment door het beslag. Doe het beslag in een spuitzak en spuit kleine bolletjes op een met bakpapier (siliconen matje) beklede bakplaat. Verdeel hierop de al bereide chantarellen. Bak de klets koppen 8 minuten in een voorverwarmde oven. Wanneer de klets koppen uit de oven komen, kun je ze nog naar wens vormen, maar wees er snel bij. Bewaar de klets koppen in een goed afsluitbare doos (ivm vocht).

WORTEL-GEMBERSORBET

Zeef het wortelsap. Snij de gember in julienne en kook de gember gaar in 100 ml water met 1 el suiker. Zeef de gember van het vocht en bewaar ook het vocht. Pureer de gember met enkele lepels wortelsap en voeg het wortelsap en de suiker toe en 2-3 slagen met de pepermolen. Verwarm het tot de suiker is gesmolten. Wrijf het geheel door een zeef en voeg het suikerwater, waarin de gember is gekookt naar smaak toe aan de massa. Draai hier van een sorbet en zet koud weg.

LAUWWARME KWEEPERENSOEP

Schil de kweeperen en snij de gehele kweeper in 1 cm dikke stukken. Breng de wijn met suiker, citroensap en kruiden aan de kook en voeg de kweeperstukken toe.

Laat op een zacht vuur tot gaar sudderen. Zeef de soep en laat geforceerd afkoelen tot kamertemperatuur.

Presentatie

Giet 1 lepel soep in het bord. Plaats in het midden van het bord een bol sorbetijs en plaats hierop een cantharelklets kopje.



Hertenfilet met pistachenoten, gekonfijte sjalot en gevulde artisjok

Ingrediënten

10 herten biefstukjes (a 90 gram)

150 gr pistachenoten (schoon)

voor de saus:

1 kg hertenbotten

1 prei

1 wortel

2 sjalotten

2 teentjes knoflook

5 dl rode wijn

5 cl cognac

5 dl wildfond

Voor de gevulde artisjok:

10 camus artisjokken

400gr girolles

3 sjalotten

5 tomaten

2 teentje knoflook

2 dl witte wijn

voor de gekonfijte sjalot:

20 sjalotten

100 gr geleisuiker

rode port

rode wijn

70 gr boter

Bereidingswijze

Kleur voor de saus de gehakte botten en afsnijdsels in een ruime pan, voeg de schoon gemaakte en gesneden groenten toe en bak eveneens stevig aan. Flambeer met de cognac, voeg de rode wijn toe en laat tot 3/4 reduceren. voeg de fond toe. laat reduceren tot de gewenste dikte en passeer.

Ontvet de saus en breng op smaak. Tourneer de artisjokken, kook beetgaar in een blanc* en hol lichtjes uit.

Maak de girolles schoon, hak grof en bak goudbruin in een klontje boter.

Voeg de gehakte sjalot toe en de knoflook, blus af met de witte wijn. Laat reduceren tot de pan vrijwel volledig droog is en voeg de brunoise van tomaat toe. Breng op smaak met peper en zout en vul er de artisjokken mee. Schil de sjalotten, leg ze in een ovenschaal, voeg de rest van de ingrediënten toe en dek af met aluminiumfolie. Gaar gedurende 2 uur in de oven op 130 graden. Kruid de hertenbiefstuk met zout en peper en kleur mooi in een scheutje olie en met wat roomboter.

*Sommige groenten zoals witlof, schorseneren, aardperen, hopscheuten, artisjokbodems en knolselderij worden zodra ze zijn schoongemaakt of tijdens het koken wat donkerder van kleur.

Het verkleuren kan worden tegengegaan door de schoongemaakte groenten direct in water met wat citroensap of azijn te leggen en ze vervolgens gaar te koken in water waaraan - behalve zout - ook bloem, citroensap of azijn en boter of olie worden toegevoegd. De bloem en het zure element zorgen dat de groente blank blijft; het vet biedt extra bescherming door te verhinderen dat de groente in contact komt met de "buitenlucht".

Dit speciale kookvocht, in keukentaal "blanc pour legumes" geheten, wordt als volgt gemaakt: Doe 25g bloem in een kom en giet er-al roerende- een scheutje koud water bij. Meng het geheel tot een papje en voeg met kleine scheutjes tegelijk 1 liter koud water toe. Blijf roeren tot de bloem volledig is opgelost. Voeg 6 gr zout, het sap van een halve citroen(of 2 eetl blanke azijn) en 20g boter(of 2 eetl olie) toe en meng alles goed. Giet het mengsel in een pan en breng het aan de kook. Kook de groenten verder gaar.

Presentatie

Laat even rusten en serveer met de rest van de onderdelen, nappeer rijkelijk met saus en garneer met gehakte pistache noten.



Palet d'or met chocolade-hazelnootijs en passievruchtenroom

Ingrediënten

CHOCOLADE- HAZELNOOTIJS

7 dl volle melk
50 gr. glucosesiroop
10 st. eidooiers
40 gr. fijne suiker
250 gr. choco- hazelnootpasta

GIN GELEI

4 bl gelatine
2 ½ dl gin

CAKE

130 gr. boter
110 gr. poedersuiker
6 st. eieren
130 gr. couverture puur
200 gr. fijne suiker
130 gr. bloem

CHOCOLADE TUILLES

3 st. eiwitten
150 gr. fijne suiker
85 gr. bloem
1 tl cacaopoeder
85 gr. boter

PASSIEVRUCHTENROOM

2 dl room
3 st. passievruchten
75 gr. fijne suiker

CHOCOLADEGANACHE

2 dl room
60 g Roomboter
260 gr. couverture
45 gr. Glucosesiroop

GARNERING

1 doos rode bessen

Bereidingswijze

IJS

Meng de melk met de glucosesiroop in een pan op laag vuur en blijf roeren tot de glucose gesmolten is. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers en de suiker tot een ruban. Roer er de choco-hazelnootpasta door; het mengsel wordt vrij dik. Schenk de melk er langzaam bij en roer het geheel glad. Schenk het mengsel door een zeef in een pan. Roer het op laag vuur totdat het zo dik is dat het de bolle kant van een lepel lichtjes bedekt. Schenk het mengsel in een kom en laat afkoelen. Roer af en toe. Draai van het afgekoelde mengsel ijs.

GIN GELEI

Week de gelatineblaadjes enige minuten in koud water. Verhit de helft van de gin in een kleine pan; laat het niet koken. Neem de gin van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot ze opgelost zijn. Voeg de andere helft van de Gin toe en schenk het mengsel in een ondiepe bak en laat volledig afkoelen. Dek af en zet in de vriezer.

CAKE

Verwarm de oven voor op 150° C. bekleed twee rechthoekige bakplaten met bakpapier. Splits de eieren. Klop de boter en de poedersuiker in een grote kom tot ze licht en romig zijn. Klop geleidelijk de eidooiers en vervolgens de gesmolten chocolade er doorheen. Klop de eiwitten met een mixer stijf tot er stevige pieken ontstaan. Klop de fijne suiker er, beetje bij beetje, doorheen, zodat een stevige meringue ontstaat. Spatel voorzichtig de bloem en daarna de meringue door het chocoladebeslag. Verdeel het mengsel over de bakplaten en bak het ca. 45 minuten tot de cake veerkrachtig aanvoelt. Laat de cake afkoelen in de vorm.

TUILLES

Leg een siliconematje op een bakplaat. Smelt de boter. Klop de eiwitten en de suiker lichtjes los in een kom. Zeef de bloem en de cacao erbij en roer goed door. Roer de gesmolten boter er door. Strijk laagjes beslag op de bakmat met de bolle kant van een lepel. Bak de tuilles 3-4 minuten op 160° C. tot ze dof en aan de randen bruin zijn. Laat ze iets afkoelen. Til de nog zachte tuilles op met een spatel en buig ze om (werkfoto 3), zodat ze op vleugels lijken. Eieren met suiker wit kloppen tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de klopper.

PASSIEVRUCHTENROOM

Roer de room en de suiker in een kleine pan op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook het mengsel 3 minuten. Zet het vuur lager, roer het passievruchtensap door het mengsel en kook in tot het zo dik als room is.

GANACHE

Smelt de boter. Roer alle ingrediënten in de bain-mariepan door elkaar tot het mengsel glad en glanzend is. Houd het warm.

AFWERKING

Steek 22 rondjes van de cake. Strijk wat ganache op de plakken en leg ze weer op elkaar.

Leg de 11 rondjes op een rooster dat op een bakplaat ligt. Schenk de ganache over de rondjes en bestrijk de zijkanten met een spatel. Laat de ganache ca. 30 minuten opstijven.

Presentatie

Plaats een chocoladegebakje op een bord. Steek kleine rondjes Gin gelei en leg deze er naast. Spuit de passievruchtenroom in een mooi patroon op de borden. Garneer de passievruchtenroom met een enkele rode bessen. Leg een tuile op elk gebakje en schep er een bolletje chocolade-notenijds naast.

