

November 2014

Toastje met kuitmayonaise en kruiden

Kabeljauwfilet gevuld met kumquat en crabravioli

Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

Duif Clamart

Chocoladefondant met kofieroom

Toastje met kuitmayonaise en kruiden

Ingrediënten

Toastje:

3x100g ciabatta brood uit de diepvries

geklaarde boter

aluminiumfolie

Mayonaise:

50 g rode viskuit

50 g Zwarte viskuit

10 ml gerookte olie citroensap

200 ml druivenpitolie

1 heel ei

1 bakje accla Cress

1 bakje Shiso Purple

1 bakje Rock Chives

1 bakje tuinkers

(Shusi) Azijnpoeder

Bereidingswijze

Snij het brood eerst doormidden.

Snij daarna het brood in de lengte in dunne plakken op de snijmachine.

Kwast de plakjes in met boter en strooi er een beetje zout op.

Leg de pijpjes op een bakplaat en daarop de plakjes brood. Probeer de sneetjes "golvend" te maken.5 Bak de plakjes brood krokant in een oven van

160°.

Maak mayonaise van het ei, het

citroensap en de druivenpitolie met de staafmixer.

Verdeel de mayonaise over twee bakjes.

Voeg aan de ene helft de rode viskuit toe en maak op smaak met zout en citroensap.

Voeg aan het tweede deel mayo de zwarte viskuit en de gerookte olie toe. Doe beide in een aparte doseerfles.

Presentatie

Breng dotjes mayonaise aan op de toastjes.

Verdeel de bloempjes en cress over de toastjes.

Sprenkel een beetje azijnpoeder over het geheel.

Eet de toastjes met de hand.



Kabeljauwfilet met kumquat en crabravioli

Ingrediënten

KUMQUATMARMELADE

300 g kumquats

100 g suiker

KABELJAUW

1 kg kabeljauw, rugfilet

100 g maanzaad

100 g witte sesamzaad

KRABRAVIOLI

30 Japanse ravioli vellen

220 g krabvlees

1 sjalot

¼ bosje koriander sherry

olijfolie sojasaus

0,5 teentje knoflook

1 cm verse gember eigeel

DRAGONCRÈME

0,5 bosje dragon

350 ml visbouillon

200 ml crème fraîche

100 g boter

AVOCADOCRÈME

2 rijpe avocado's

2 sinaasappels

2 desertlepels Limoncello

2 desertlepels slagroom tabasco

Worcestershire saus

BIETEN

500 g gekookte bieten

1 scheut notenolie balsamico

Bereidingswijze

De kumquats halveren en opzetten in water met de suiker.

Op laag vuur in 1 uur garen.

Met vocht en al de kumquats in de Magimix pureren tot een homogene massa. Daarna nog door een zeef halen.

De huid van de kabeljauwfilet halen en in tranches snijden.

De eerste snede niet geheel doorsnijden, de tweede wel, openklappen waardoor je een "vlinder" krijgt.

De helft van de tranches insmeren met kumquatmarmelade en daarna een andere helft erop leggen.

De kabeljauw pakjes aan een zijde door het sesam- en maanzaadmengsel halen.

Leg de vis op een geoliede bakplaat met de zaadzijde naar boven.

Circa 10 minuten afbakken in de combioven van 120°.

Check gaarheid. Voeg iets zout toe.

Snij de krab tot tartaar. Snipper de sjalotten en hak de koriander fijn (houd 10 blaadjes achter).

Maak een mengsel van krab, sjalot en koriander. Breng op smaak met de rest van de ingrediënten.

Leg de ravioli vellen uit en bestrijk de helft met eigeel.

Leg op de bestreken vellen een hoopje krab en een blaadje koriander.

Leg een tweede vel bovenop de eerste en druk de lucht eruit met de handpalmen. Steek uit met een ronde steker. Knijp de randen goed dicht.

DRAGONCRÈME

De visbouillon tot ¼ laten inkoken.

Voeg de crème fraîche en gesneden dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken.

Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een dikke crème.

Breng op smaak met zout.

Voor gebruik opkloppen.

Rasp zestes van de sinaasappel.

Maak de avocado's schoon en pureer deze met de staafmixer +kom.
Zeef de de avocado en voeg de rest van de ingrediënten toe en roer tot een gladde crème.
Breng op smaak met tabasco en Worcestershire saus
De bieten brunoise snijden, breng op smaak met notenolie en zout en balsamico.
Verwarm de bietjes.

Presentatie

Frituur de krabravioli goudbruin en knapperig.
Doe een streep avocadocrème op een bord.
Leg er een stuk kabeljauw bij en een krabravioli.
Doe er een hoopje bietenblokjes bij en decoreer met dragoncrème.
Garneer met dragonblaadjes en koriander.



Essence van ossenstaart met gietenkaasroom

Ingrediënten

OSSENSTAART

2 kg ossenstaart
1 winterwortel
2 preien
2 uien
1 venkelknol
2 laurierblaadjes
8 takjes tijm
12 g gedroogd eekhoortjesbrood

GEITENKAASROOM

200 g Bokkensprong geitenkaas
150 ml slagroom

POEDER

6 g nootmuskaat
8 g gedroogd eekhoortjesbrood

Bereidingswijze

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°
in zo'n 30 minuten.

Bak de gesneden groenten in een beetje olie tot ze kleuren.

Doe vlees, groenten en kruiden in de snelkookpan en vul af met water.

Zorg dat alles geheel onder water staat, maar niet overdadig water. Zet Breng aan de kook, snelkookpan stand 2, kookplaat stand 9. Als het kook zet de kookplaat terug op stand 5, na een half uur terug naar stand 3. Laat zo'n 1,5 uur koken onder druk.

Zeef de essence door een kaasdoek.

Laat het indampen tot de gewenste sterkte in een brede steelpan, kookplaat stand 4 en schep er zoveel mogelijk vet vanaf, op het laatst overgieten in een hoge pan en vet verwijderen, evt. met keukenpapier.

Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

GEITENKAASROOM

Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft.

De kaas mag niet te warm worden.

Klop slagroom tot yoghurt dikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas.

Bewaar de room op kamertemperatuur.

POEDER

Borstel, indien nodig, het eekhoortjesbrood goed schoon.

Maal de cêpes fijn in de kleine Kenwood keukenmachine, eventueel 2 of 3 malen en daarna zeven.

Meng één deel nootmuskaat met twee delen eekhoortjesbrood.

Presentatie

Schenk voorverwarmde espressokopjes tot driekwart vol met hete essence.

Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence.

Bestuif met noot-cêpes poeder en serveer direct zonder lepeltje.



Duif Clamart

Ingrediënten

5 Anjou duiven

boter

1 l gevogeltefond

boter

DUIVENPOOTJES

10 duivenpootjes zeezout

zwarte peper bollen ganzenvet

takje tijm takje rozemarijn teentje knoflook

POMPOENPUREE

1 flespompoen

25 ml slagroom

125 g Parmezaanse kaas

15 basilicumblaadjes

15 grote spruitjes

200 g cranberries

2 el suiker

700 g wilde paddestoelenmix waaronder: cantharellen en eekhoortjesbrood

boter

Bereidingswijze

Diepe borden warm.

Snij de pootjes, vleugels en nek van de karkassen.

Snij de onderkant van de karkassen los, zodat de borstjes overblijven.

Maak nu de saus.

Bak de duivenkarkassen in olie op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn.

Blus af met gevogeltefond en kook in tot een derde. Zeef de saus en kook verder in tot sausdikte.

Monteer met koude boter en breng op smaak met zout en peper.

Verwijder het wensbotje. Zout en peper de borstjes en bak ze aan de velkant kort aan in olie tot het vel begint te kleuren.

Leg de duiven op een stuk dubbel gevouwen bakpapier.

de duiven over in vacuümzakken met een klont boter. Gaar de borstjes 20 minuten in de sous-vide bak van 65°.

Doe de zakken direct over in de koeling. Haal ze 30 minuten voor gebruik weer uit de koeling.

Maal zout en peper in de vijzel (een derde peper, twee derde zout). Smeer de pootje ruim in met het zoutmengsel en laat 30 minuten intrekken.

Spoel de pootjes af en dep droog.

Konfijt de pootjes in ganzenvet met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur.

Schil de pompoen en snij hem in stukjes. Kook het goed gaar in gezouten water.

Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen in de Magimix met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een puree.

Roer er geraspte Parmezaanse kaas door en duw er wat basilicumblaadjes in.

Houd de puree warm.

Blancheer de spruitjes in gezouten water.

Halveer de spruitjes en snij ze julienne.

Doe de cranberries over in een pan met suiker.

Verwarm ze langzaam en roer voorzichtig tot de suiker is opgelost zonder de bessen te beschadigen.

Maak de paddenstoelen goed schoon en bak ze kort op hoog vuur in boter.

Breng op smaak met zout en peper.

Voeg op het laatst de spruitjes toe en verwarm even mee

Presentatie

Bak ze op de velkant kort aan in boter tot het vel krokant is.

Trek een streep duivensaus en pompoenpuree over de borden.

Leg een borstje en een pootje op het bord.

Garneer met paddenstoelen en spruitjes.

Leg een paar kleine hoopjes cranberries op de borden.



Chocoladefondant met koffieroom

Ingrediënten

CHOCOLADEFONDANT

acetaatfolie
2 eiwitten
100 g suiker
200 g boter
300 ml slagroom
600 g chocolade
4 el espresso
4 eierdooiers

GANACHE

75 g chocolade
100 ml slagroom

CHOCOLADE KLETSKOP

100 g amandelsnippers
1 el cacao-poeder
1 el melk
1 el glucose

25 g suiker
3 el boter

KOEKJES

75 g boter
75 g suiker
1 eierdooier

150 g bloem

KOFFIEROOM

2 vanillestokje
250 ml melk
250 ml slagroom
10 eierdooiers
150 g suiker oplos espresso
Taartversiering goud

Bereidingswijze

Knip acetaatfolie zodanig dat de stukken folie aan de binnenkant van 5 cm ringen passen.

Sla eiwitten stijf en voeg suiker beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is.

Klop boter (op kamertemperatuur) zacht. Klop slagroom tot pieken ontstaan.

Smelt chocolade over kokend water. Roer hete espresso door de chocolade. Laat de chocolade afkoelen tot bijna kamertemperatuur.

Roer een voor een de dooiers door de chocolade en daarna de boter. Spatel de meringue en daarna de slagroom door de chocolade. Doe de massa in een spuitzak.

Verdeel de massa over de ringen en zet ze direct in de koeling om op te stijven.

Begin 30 minuten na de fondant in de koeling is met de ganache.

Breng slagroom aan de kook en voeg chocolade toe.

Roer tot de chocolade opgelost is en laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

Verwijder de koker.

Lepel de ganache over de opgesteven fondant en doe direct terug in de koeling om verder op te stijven.

Maal amandelen en cacao-poeder fijn in de Magimix.

Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken.

Roer het amandelmengsel door de hete melk.

Stort het mengsel op een stuk bakpapier en dek af met een tweede stuk bakpapier. Rol het beslag zo dun mogelijk uit en zet in de vriezer.

Haal het na 15 minuten uit de vriezer en verwijder het bovenste stuk bakpapier.

18. Bak de kletsoppen af in een oven van 175° in ongeveer 10-12 minuten.

19. Steek direct koekjes van 6 cm uit de koek.

KOEKJES

Klop de (op kamertemperatuur) boter met suiker romig.

Voeg eierdooier toe en klop goed door elkaar.

Voeg bloem toe aan het botermengsel en klop tot het net pakt.

Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en doe in de vriezer om op te stijven. Steek koekjes van 5 cm uit het deeg.

Bak de koekjes af in een oven van 175° in 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn.

Breng melk,oploskoffie en slagroom met vanillemerg en stokje aan de kook. Laat 15 minuten trekken.

Klop dooiers met suiker schuimig.

Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng opnieuw aan de kook.

Voeg al kloppend de dooiers toe en blijf goed roeren tot het bindt, lepel proef (of roosje blazen)! Laat afkoelen.

Presentatie

Lepel wat koffieroom in een diep bord. Plaats het koekje in de room.

Leg de fondant op het koekje.

Schik een kletskep tegen de fondant aan.

Garneer met de taartversieringen.

