

## Januari 2014

Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk

Groene gazpacho met langoustine en basilicumsorbet

Zeebaars in zoutkorst met saké saus

Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini

Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel

# Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk

## Ingrediënten

± 1 kg wilde zalm  
2 zakjes tortilla chips  
50 g zwart sesamzaad  
1 ei  
Peper, zout  
2 el zwarte bonenpasta  
200 ml mangosap  
300 ml magere melk  
wasabi pasta  
vissaus  
1,3 g lecite3  
350 g wakame  
2 bakjes sechuan cress

## Bereidingswijze

Ontvel eerst de zalmzijde, (bewaar deze) door deze met de velkant naar onder op een snijplank te leggen en met een koksme in de lengte richting het vel los te snijden. Snijd nu 10 porties (vierkante blokken) van de zalm. Crush de tortilla chips en vermeng het met sesam zaad. Strijk het uit op een rvs plaatje. Draai er wat peper over. Klop een ei los met een eetlepel water, doop hier de "velkant" van de zalm in en druk het in de tortilla chips. Laat de blokken op dit mengsel staan tot gebruik. Bestrooi de bovenkant van de zalm met een weinig peper en zout. Meng de zwarte bonen pasta met het mangosap tot saus dikte.

### Wasabi wolk

Meng de zeer magere melk (50% magere melk,50% water) met wasabi, het mag best sterk op smaak zijn. Maak het af met wat druppels vissaus (let op dit is zout!). Klop (evt. staafmixer) er nu de lecite door, de hoeveelheid hangt ervan af hoeveel wasabi en vissaus is toegevoegd. Laat het staan zodat het kan zetten. Zeker 10 minuten.

## Presentatie

Maak het bord op met wakame, sechuan cress en mango/bonenpasta. Bak de zalm op een middelhoog vuur op de korstkant, op papier let op dat het niet verbrand. Wacht tot de zalm voor ¼ is gegaard, en zet het dan weg in de warmhoudkast. Laat in de pan staan. De zalm moet lauwwarm worden en niet verder garen. Mix het wasabi mengsel met de staafmixer luchtig op. Het beste kan je de pan een beetje schuin houden en de staafmixer tegen de rand aan half in de saus te laten hangen. Mocht hij niet luchtig worden kan je nog een beetje lecite er aan toevoegen. Plaats de zalm op het bord met de korstkant naar boven en werk af met de wasabi wolk.



# Groene Gazpacho met Langoustine en basilicumsorbet

## Ingrediënten

### Gazpacho

1,5 kg gele tomaten  
3 knoflooktenen, geschild  
3 bosjes lente-ui, bovenste groen eraf gesneden  
1 witte uien, geschild  
2 groene Thaise chilipepers  
3 groene paprika's, zaadjes verwijderd  
1/2 bos koriander, steeltjes verwijderd  
1/2 bos basilicum, steeltjes verwijderd  
1/4 bos mint, steeltjes verwijderd  
stuk gember van 6 cm, geschild en in stukjes  
2 komkommers  
200 ml olijfolie  
75 ml water (kookvocht)  
20 ml rijstazijn  
10 sneetjes witbrood, zonder korst

### Basilicumsorbet

200 g suiker  
550 ml water  
3 bosjes basilicum,  
steeltjes verwijderd (Grote bladen)  
50 ml limoensap

### Afwerking

10 langoustines, gepeld en gesauteerd  
10 basilicumblaadjes  
10 sprietten citroengras

## Bereidingswijze

### Gazpacho

Pliceer de tomaten en verwijder de pitjes. Gaar de knoflook in water. (kookvocht aflaten koelen). Schil de paprika's. Meng alle ingrediënten voor de gazpacho in de keukenmachine tot een gladde soep. Giet de olijfolie langzaam bij de soep in de keukenmachine. Voeg het water toe en tot slot de rijstazijn. Wrijf het geheel door een fijne punt zeef. Zet koel weg.

### Basilicumsorbet

Breng de suiker in het water tegen de kook aan. Roer het water goed door, totdat de suiker helemaal is opgelost. Haal de pan van het vuur. Breng een pan water aan de kook. Blancheer hierin de blaadjes basilicum. Haal ze meteen uit het kokende water en doe ze over in een kom ijswater. Knijp de basilicumblaadjes uit en doe ze bij het suikerwater. Voeg het limoensap aan het suikerwater toe en pureer alles met een staafmixer. Draai van het mengsel in een ijsmachine sorbetijs.

## Presentatie

Sauteer de langoustines. Verpak elke langoustine in een basilicumblad. Steek er een citroengrassstengel doorheen. Doe de basilicumsorbet in de kommen. Leg hierop een langoustine en giet de gazpacho erbij.



# Zeebaars in zoutkorst met Saké saus

## Ingrediënten

### Marinade

500 ml sake  
200 g gemberwortel, geraspt  
0.5 bos koriander, fijngehakt  
0.5 bos Thaise basilicum  
2 groene Thaise chilipepers, fijngehakt

### Zeebaars

5 zeebaarsen vuil  
3 grote krop Hollandse kropsla of  
20 grote bladeren Romeinse sla

### Zoutkorst

0.5 bos koriander  
0.5 bos Thaise basilicum  
1,5 kg grof zeezout  
12 eiwitten  
1000 g bloem  
4 eidooiers

### Saké Saus

1000 ml sake  
3 stuks galangawortel<sup>4</sup>, geraspt  
5 sprieten citroengras, in stukjes  
6 limoenblaadjes  
65 g koude boter, in stukjes  
sap van 5 limoenen

### Kaiso salade

2 zakjes Kaiso salada  
(gedroogde zeewiersalade)  
1 komkommer  
0.5 potje gemarineerde gember  
20 gr sesamzaad  
50 ml gembersiroop  
50 ml rijstazijn

## Bereidingswijze

### Marinade

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Verwarm de oven voor op 230 graden.

### Zeebaarsfilet

Schub de zeebaars en spoel af, snij de vis aan buikzijde open en verwijder darmen etc., knip de vinnen en staart er af, spoel weer goed schoon. Snij de filets eraf, portioneer in 2 portie per vis. Leg de filets in een slee en giet de marinade er over heen, laat voor een uur marineren, keer halverwege de visjes om en wrijf ook buikholtte in met de marinade. Haal de filets uit de marinade, droog met papier. Verpak de gemarineerde filets in de bladeren kropsla of Romeinse sla. Verwarm de oven voor op 230 °C.

### Zoutkorst

Meng alle ingrediënten voor de zoutkorst goed, in de grote mixer. Stort uit op de werkbank en werk gaat door elkaar, doe de helft terug in de mixer en voeg al draaiende weinig water toe. Vermeng op de werkbank tot een stevig deeg, net zoals een brooddeeg, dek af en laat koel rusten. Rol het deeg in gedeeltes uit. Plaats 2 ingepakte filets erop, bestrijk rondom met eidooier, vouw het deeg er om heen, druk vast en snij rondom het overtollige deeg af. (zie extra werkfoto's). Bekleed een bakplaat met vetvrij papier. Leg de zeebaarsfiletpakketjes op de bakplaat en bak ze 25 minuten in de hete oven.

### Saké saus

Doe alle ingrediënten voor de saus, behalve de boter en het limoensap, in een sauspan. Breng het mengsel aan de kook

en laat de saus tot driekwart inkoken. Giet de saus door een zeef. Monteer de saus met de stukjes boter. Breng de sakesaus op smaak met het limoensap. Bindt af met aardappelmeel.

#### Kaiso salade

Week de zeewiersalade in ruim water. (wordt 3 a 4 x meer). Giet af, proeven, indien te zout nogmaals afspoelen. Snij het zeewier iets kleiner. Halveer de komkommer in de lengte, verder de zaadjes, snij de komkommer in dunne reepjes à l'alumette, lucifer dikte. Kook de rijstazijn en het gembersiroop op, voeg de komkommerreepjes toe breng weer aan de kook en zet direct opzij en laat geforceerd afkoelen op ijswater. Snij de gemarineerde gember in reepjes, 1/2 potjes, proeven misschien meer

Vermeng de uitgelekte komkommer met het zeewier en de gember, breng op smaak met het kookvocht van de komkommer. Rooster het sesamzaad. Strooi dit als laatst op de salade.

#### Presentatie

Geef de saus in een kommetje apart bij de zeebaarsfilet. (Zie werkfoto's). Snij voor het presenteren de pakketjes aan één kant open.



# Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini

## Ingrediënten

5 st Eendenborstfilet  
15 g vijfkruidenpoeder  
15 g zout

Honingmengsel  
200 g honing  
14 g vijf-kruidenpoeder  
4,5 g rode chilipoeder

Koriandercurry  
1 liter Kokosmelk  
125 ml Thaise vissaus  
100 g suiker  
100 ml limoensap  
3 limoenblaadjes  
3 sprietten citroengras  
3 hete rode Thaise chilipepers, grof gesneden  
100 g gemberwortel, grof gesneden  
100 g laos, grof gesneden  
5 g trassi  
Stelen van 1 bos koriander  
Blaadjes van 2 bosjes koriander  
350 g MUNG bonen

Limoen risottini  
20 g boter  
Geraspte schil van 3 limoenen  
50 ml limoensap  
100 ml vissaus  
10 g suiker  
15 g gehakte gember  
1 fijngehakte sjalot  
1 teen gehakte knoflook  
350 g basmatirijst  
2 st Lemoenblad

## Bereidingswijze

Diepe borden warm zetten. Dep de eendenfilets goed droog en wrijf de eenden in met een mengsel van vijfkruidenpoeder en zout. Bewaar buiten de koelkast, op de bank voor verdere bewerking.

### Honingmengsel

Verwarm de honing met de vijfkruidenpoeder en chilipoeder. Smeer de eenden filets in met het honingmengsel. Bewaar een beetje van het honingmengsel om voor het serveren de eend ermee af te lakken. Pak de eenden filets strak in met vershoudfolie. Marineer de eenden filets 1 uur. (Buiten de koelkast). Rook (koud) vervolgens de eenden filets bij een temperatuur van maximaal 60 °C gedurende 1 uur. Hang kern temperatuurmeter in de rookoven. Hang de eenden filets vervolgens te drogen. (zie extra werk foto).

### Koriandercurry

Breng de kokosmelk met de vissaus, suiker en het limoensap aan de kook. Voeg aan dit mengsel de overige ingrediënten voor de curry toe, behalve de korianderblaadjes en de groene erwten. Zet de pan op een kookplaatje en laat het mengsel zachtjes inkoken. Kook de MUNG bonen met wat zout gaar (dit duurt ong. 30 minuten). Passeer de saus door een fijne zeef. Pureer de saus met de koriander (bewaar enkele blaadjes om te garneren) en de gekookte MUNG bonen met een staafmixer.

### Limoen risottini

Kook de rijst gaar met wat zout en lemoenblad. Giet af. Verwarm de boter in een wok. Roer alle andere ingrediënten voor de risottini door elkaar in de wok. Bak alles tot het goed heet is.

## Presentatie

Verwarm de oven voor op 250°C. Zet de eendenborstfilets ongeveer 8 minuten in de oven. Daarna moet de eendenborst nog 10 minuten rusten. Plaats met behulp van een opmaakring een ruime hoeveelheid Limoen risottini in het midden van het diep bord. Warm de curry op, giet deze er omheen. Leg de geroosterde eend in 2 lengte plakken op de curry en risottini. Garneer het gerecht met enkele blaadjes koriander.



# Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel

## Ingrediënten

12 g gelatine  
36 g sereh  
700 ml slagroom  
140 g suiker  
200 ml slagroom  
35 g witte chocolade  
35 g geraspte kokos  
500 g bloed sinaasappels.  
¾ citroen.  
180 ml melk  
70 g kristalsuiker  
180 ml slagroom (puur)  
180 g pure chocolade  
180 ml room  
75 g boter  
3 eiwitten  
75 g bloem  
75 g poedersuiker

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Week de gelatine in koud water. Snij alle sereh in de lengte doormidden en dan in stukken. Breng de room met de suiker aan de kook en laat het dan met de sereh 15 minuten trekken. Roer er de uitgeknepen gelatine door. Passeer het door een zeef. Koel het terug in water, en vul de piramide vormen af als het op kamer temperatuur is. Plaats het eerst een uur in de vriezer en daarna in de koeling. 100 ml slagroom smelten met de witte chocolade op laag vuur. Van het vuur de resterende room toevoegen en de geraspte kokos. In de ijsmachine tot ijs draaien, en dan met een kleine ijstang de bolletjes invriezen.

Rasp de schil van twee sinaasappels, gebruik alleen het oranje deel, niet de witte schil eronder. Pers de rest van de sinaasappels uit en bewaar het sap. Rasp de citroen. Verwarm de melk in een steelpannetje met de kristalsuiker. Roer de geraspte schil van de sinaasappel en citroen door de melk heen en laat het 10 minuten trekken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel, voeg het sap van de sinaasappel toe. Proef het mengsel, voeg eventueel nog wat citroensap toe als je het ijs een wat scherpere smaak wil geven. Schenk het mengsel in de ijsmachine. Zet het ijs in de vriezer. Laat hard worden. Zet het een half uur voordat je het wilt eten in de koelkast. Zonodig inkoken tot de gewenste dikte.

Smelt de pure chocolade en verdun dit met de room. Houdt het boven een warmwaterbad zodat het dun vloeibaar blijft. Steek de stokjes in de ijsbolletjes en doop ze nu in de lauw warme chocolade zodat ze volledig bedekt zijn. Zet ze op een licht ingevette plaat en plaats ze in de koeling zodat de binnenkant zacht blijft. Bewaar de overgebleven chocolade.

Smelt de boter en vermeng dit met het licht geklopte eiwit, doe er dan de gezeefde bloem en poedersuiker bij, klop het goed door zodat je een dik papje krijgt. Leg een eetlepel op een met bakpapier beklede bakplaat en strijk dit uit in een rondje van + 3 mm dik. Maak zo 14 rondjes. Bak het af in de oven ca. 5 minuten.

## Presentatie

Zet een streep chocolade op het bord. Aan het einde van de streep de lolly. Haal de panna cotta uit vorm zet deze op het bord. Zet de tulle op het bord en daarin een bolletje bloedsinaasappel ijs.

