

Januari 2015

LAUWWARME GEKONFIJTE ZALM

STEAK TARTAAR JAPONAIS

OESTERZWAM BONBON MET OLIJVENVINAIGRETTE

GESTOOFDE IBERICO VARKENSWANG, COQUILLES, SAUS VAN CEPES EN EEN
ZALF VAN BLOEMKOOL EN TRUFFEL

WITTE CHOCOLADE IJS MET CRUMBLE

LAUWWARME GEKONFIJTE ZALM

Ingrediënten

Zalm:

Zalmfilet zonder huid 600 gram

Olijfolie 200 ml

Peper uit de molen

Dille 10 takjes

Suiker 2 eetlepels

Zeste van citroen 2 stuks

Fleur de sel

Mayonaise:

Eigeel 60 gram

Azijnl 1 eetlepel

Citroensap

Zonnebloemolie 312 ml

Worcester

Peper

Zout

Zeste van citroen 1 stuks

Kaantjes van aardappel:

Vastkokende aardappel, schoon 150 gram

Arachideolie om in te garen

Fleur de sel

Witlofsalade:

Witlof 3 stronken

Citroensap

Mayonaise

Peper en zout

Eieren 4 stuks

Dille (liefs gedroogd)

Cappuccino van spinazie:

Visfond 400 ml

Spinazie

Room 100 ml

Peper en zout

Lecithine 5 gram

Citrusvinaigrette:

Limoen 1 stuk

Citroen 2 stuk

Olijfolie

Peper en zout

Bereidingswijze

Lauwwarme gekonfijte zalm:

Maak de zalm schoon, controleer op graatjes en vetrandjes.

Maak gelijke porties voor het aantal personen dat er is.

Bestrooi met peper en zout.

Doe de zalm in een kookzak (wel of niet vacuüm)

Voeg olijfolie, suiker en een takjes dille toe.

Seal de zak dicht.

Mayonaise:

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Meng het eigeel, de azijn en mosterd. Zet de kom goed vast op een doek of in een schaal.

Voeg de olie in een dun straaltje heel geleidelijk toe.

Goed blijven kloppen totdat het een mooie mayonaise is; breng op smaak met peper en zout en citroensap

LET OP !!!!! verdeel de mayonaise in 1/3 en 2/3 deel.

Voeg bij 1/3 deel citroenrasp.

Laat de rest neutraal.

Kaantjes van aardappel:

Schil de aardappel en snijd deze in mooie julienne en droog ze.

Witlofsalade:

Zet een pan met water op, voeg wat zout en azijn toe en breng aan de kook.

Leg de eieren erin en breng opnieuw aan de kook.

Kook ze in 12 minuten hard.

Giet af en koel meteen terug in ijskoud water.

Snijd het kontje van de witlof eraf; haal zover mogelijk de kern eruit; snijd de spitse bovenkant eraf.

Citrusvinaigrette:

Maak een vinaigrette van het sap van de citroen met de olijfolie; klop tot een mooie emulsie.

Lauwwarme gekonfijte zalm

Half uur voor uitgifte: gaar de zalm 20 minuten sous-vide op 70°C.

Laat daarna op een warme plek rusten tot gebruik.

Kaantjes van aardappel:

Doe ruim olie in een steelpan, laat heet worden en bak de

julienne van aardappel in 2 à 3 porties goudbruin; schep ze op keukenpapier en strooi er meteen fleur de sel op.

Witlofsalade :

Was de witlof en snijd ze dwars op de stronk in hele fijne boogjes.

Laat de kern weg, voeg meteen wat druppels citroensap toe tegen verkleuring.

Pel de eieren en druk ze door een zeef (gebruik een deel voor de salade en een deel voor de spinazie)

Meng nu de witlof met de mayonaise naar smaak; voeg dille toe en meng dit erdoor.

Zet afgedekt in de koeling voor uitgifte.

Zet de rest van het ei afgedekt weg op kamertemperatuur.

Cappuccino van spinazie(a la minute gemaakt vlak voor uitgifte):

Verwarm de visfond en blancheer de schoongemaakte spinazie.

Doe die samen met de room in een maatbeker en zet de staafmixer erop en mix het mengsel fijn.

Doe het dan door een zeef en verwarm de puree van spinazie in een pan met de lecithine. Bewaar de emulsie tot vlak voor uitgifte.

Citrusvinaigrette

Maak van het limoensap met suiker een stroopje door deze zachtjes op te koken in een steelpannetje en voeg de zeste toe.

Maak met dit stroopje de vinaigrette compleet, proef en voeg indien nodig peper en zout toe.

Presentatie

Serveren:

Verwarm de spinaziecappuccino en maak met de staafmixer een mooie cappuccino

Schenk die in glaasjes; garneer met het achtergehouden ei.

Geef die bij het bordje met zalm

Leg in het midden van een vierkant/rechthoekig bord de zalm diagonaal.

Leg aan de ene kant de witlofsalade.

Leg aan de andere kant drie nootjes mayonaise met daarop een blaadje spinazie.

Strooi de julienne van aardappel over de zalm. Druppel de vinaigrette met een theelepel bij de zalm op het bord



STEAK TARTAAR JAPONAIS

Ingrediënten

30 st kwarteleitjes

TSUYU SAUS

1 st Dashi Zeewier

250 ml water

75 ml Japanse sojasaus

100 ml Mirin

TARTAAR

600 g diamanthaas

50 g gember (Japanse)

2 el tsuyu

5 g Vijfkruiden poeder

50 g bieslook (vers)

10 ml sesamolie

Maldonzout

KWARTELEITJES

30 kwarteleitjes

2 rijstvellen

25 g panko

10 st kroepkoek

5 g Vijfkruiden poeder

30 stuks Shiso purper blad

Bereidingswijze

Zet de kwarteleitjes in de diepvries.

TSUYU SAUS

Breng het water en zeewier aan de kook en laat 10 minuten staan.

Voeg Sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook.

Laat 10 minuten zachtjes koken. Verwijder het zeewier.

Kook verder in tot een lichte siroop.

TARTAAR

Snijd (NIET HAKKEN!) de diamanthaas tot tartaar (fijn) en plaats tot gebruik in de koeling.

Hak de gember zeer fijn en ook zo de bieslook. Bewaar de toppen van de bieslook voor garnering.

Maak à la minute aan - met de overige ingrediënten- en vorm tot kleine, 20 g elk, een-haps pillen die ingerold kunnen worden in een half Shiso blad. Je kunt ook een combinatie maken van Shiso blad en een sla soort om het geheel wat minder heftig te maken.

KWARTELEITJES

Laat ze in de koelkast weer ontdooien.

Haal de eitjes uit de schil.

De dooier is nu stevig en zalvig geworden terwijl het eiwit nog steeds vloeibaar is.

Scheid de dooier van het eiwit.

Draai de rijstvellen, panko en kroepkoek fijn in een blender en meng met het Japans Vijfkruidenpoeder en zout naar smaak.

Paneer de dooier met de gemalen rijstvellen en frituur max 30 sec op 190°C, zodat de rijst en kroepkoekjes gaat poffen.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Plaats de 3 halve Shiso bladeren op de borden en leg de tartaarpillen erop.

Plaats hier tussen de gefrituurde eitjes.



OESTERZWAMBONBON MET OLIJVENVINAIGRETTE

Ingrediënten

OESTERZWAMBONBON

2,5 grote sjalotten
2,5 tenen knoflook
olijfolie
125 g kastanjechampignons
190 g oesterzwammen
60 ml droge witte wijn
25 g bladpeterselie
100 g zure room
10 plakken Serranoham

OLIJVENVINAIGRETTE

70 g pitloze Taggiasche olijven
30 g kappertjes
4 el Aceto balsamico
200 ml fruitige Griekse olijfolie
20 stengels bieslook
Peper

zout

APPELS

1 citroen
3-4 Granny Smith appels
2 bakjes gemengde sla met bloemetjes

Bereidingswijze

OESTERZWAMBONBON

Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn.

Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden.

Haal de stelen van de kastanjechampignons. Snijd de champignons in blokjes. Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes.

Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt. Blus af met witte wijn. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 4 minuten afkoelen.

Pluk en hak de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het oesterzwammengsel.

Spreid per 'bonbon' 2 plakken Serranoham naast elkaar uit op een vel plasticfolie.

Schep in het midden een volle eetlepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje ('bonbon').

OLIJVENVINAIGRETTE

Hak de olijven met de hand of een keukenmachine fijn.

Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof.

Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie.

Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.

APPELS

Zet een bak water met citroen klaar, tegen verkleuren van de appel.

Schil de appels. Schil daarna op dezelfde manier door, zodat er een lange appel'sliert' ontstaat.

Presentatie

Breng de appelsliert terug in de vorm van de appel en leg op het bord.

Leg er een beetje gemengde sla in.

Haal het plasticfolie van de 'oesterzwambonbon' en leg de bonbon in de appelschil.

Lepel er de olijvenvinaigrette langs.

Garneer met de bloemetjes.



GESTOOFDE IBERICO VARKENSWANG, COQUILLES, SAUS VAN CEPES EN EEN ZALF VAN BLOEMKOOL EN TRUFFEL

Ingrediënten

10 plakjes Serranoham

40 g gedroogde cepes

10 Iberico wangetjes,

(Totaal ca. 1250 g)

Peper

zout

100 ml room

STRUCTUREN VAN BLOEMKOOL

2 st bloemkool (klein)

5 g kerriepoeder

1 st sjalot

100 ml room

50 ml Olijfolie

Peper

Zout

KAANTJES VAN AARDAPPEL

1 kg Aardappel (vastkokers)

125 gr roomboter

PUREE

150 ml melk

50 g roomboter

nootmuskaat

COQUILLE

10 st Coquille

125 gr roomboter

Peper

zout

Bereidingswijze

Zet borden warm.

Maal 10 g gedroogde Cepes tot fijn poeder en reserveer tot presentatie.

Week de rest van de gedroogde cepes in ruim heet water.

Strooi wat peper en zout over de wangetjes en geef deze op een

middelmatig vuur, een mooie bruine kleur. Haal de wangetjes uit de pan en zet afgedekt weg.

Blus af met het weekvocht van de cepes.

Breng over in een snelkookpan. Zorg dat het vlees net onderstaat. Eventueel wat water toevoegen.

Laat dit alles circa 1 uur rustig doorkoken.

Laat gedeeltelijk afkoelen

Haal het vlees uit het kookvocht. Laat de stukken wang zo heel mogelijk.

Passeer het kookvocht.

Leg de wangen terug in de saus en laat vervolgens zachtjes doorgaren tot het vlees zacht en mals is.

Bak de plakjes Serranoham tussen twee siliconenmatjes in de oven tot krokant.

SAUS

Neem 500 ml kookvocht, voeg 100 ml room toe en kook in tot saus dikte, monteer eventueel met een klontje koude boter.

Maak er een schuimige saus van.

Hak de geweekte cepes en voeg deze op het laatste moment toe aan de saus.

STRUCTUREN VAN BLOEMKOOL

Maak van 1 bloemkool kleine roosjes.

Snipper de sjalot en zweet deze aan in een weinig olijfolie.

Myoteer (*) de kerriepoeder.

Voeg ongeveer een halve liter water toe.

Blancheer hierin de bloemkoolroosjes.

Kookvocht bewaren.

(*) Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie of boter in een pan zonder deksel. Het myoteren heeft tot doel de smaak te verhogen en de structuur van specerijen te verbeteren waardoor ze beter oplossen.

ZALF VAN BLOEMKOOL

Kook de overige bloemkool gaar en draai deze door een zeef.

Voeg olijfolie toe tot er een zalverige puree ontstaat

Breng op smaak met zout en peper

Meng vlak voor uit de truffeltapanade erdoor.

KAANTJES EN PUREE VAN AARDAPPEL

Klarificeer de roomboter.

Schil de aardappels en snij 300 g in fijne brunoise.

Bak de rauwe aardappel brunoise in de boter net zolang tot het effect van kaantjes is bereikt.

Kook de rest van de aardappel gaar.

Breng de melk met nootmuskaat aan kook en smelt hierin de roomboter.

Maak vervolgens een gladde puree. Breng op smaak met peper en zout.

COQUILLE

Maak de Coquilles schoon en wrijf deze licht n met peper en zout

Klarificeer de roomboter.

Bak de Coquille in enkele minuten aan beide zijde goudbruin.

Presentatie

Diepe warme borden: Leg in het midden 2 Quenelles van de truffelbloemkool.

Daarnaast een quenelles van de aardappelpuree.

Daar op/naast een stuk Iberico wang.

Coquille op 12 uur.

Enkele Gele bloemkoolroosjes

Nappeer met de cepes saus en strooi wat aardappelkaantjes over het geheel en de gedroogde cepes poeder.



WITTE CHOCOLADE-IJS MET CRUMBLE VAN POLENTA COULIS VAN PERZIK EN BRUNOISE VAN COURGETTE EN PERZIK

Ingrediënten

Witte chocolade-ijs :

Melk 400 ml

Suiker (voor de melk) 100 gram

Vanillestokje 2 stuk

Eidooiers 4 stuks

Suiker (voor de dooiers) 4 eetlepels

Witte chocolade 300 gram

Slagroom 300 ml

Melk 100 ml

Crumble van polenta met perzik:

Polenta 150 gram

Bloem 100 gram

Koude boter 150 gram

Suiker 150 gram

Perzik (blik) 3 stuks

Boter voor in te vetten

Coulis van perzik:

Perzik (blik) 1.5 stuks

Suiker 3 eetlepels

Citroen (het sap) 1 stuks

Vocht van de perzik (blik)

Brunoise van courgette en perzik:

Perzik (blik) 2 stuks

Courgette 150 gram

Bereidingswijze

Witte chocolade-ijs:

Verwarm de melk met de suiker en het open gesneden vanillestokje.

Draai het vuur uit als de melk warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 min. trekken.

Verwijder het stokje uit de melk, schraap het verder leeg.

Voeg de merg weer toe aan de melk. Laat afkoelen.

Verwarm de eidooiers met de suiker au bain marie schuimig, laat afkoelen.

Verwarm au bain marie de melk en twee derde van de witte chocolade, verwarm net zo lang tot de chocolade is opgelost.

Koel terug tot handwarm

Meng de koude vanillemelk ,de schuimig geklopte eidooiers, de vloeibare chocolade met de slagroom en klop alles goed door en draai er ijs van.

Crumble van polenta met perzik:

Snij de perziken in kleine stukjes, leg deze in een ingevette bakvorm.

Leg alle droge ingrediënten op een plank.

Maak kleine stukjes van de koude boter met een mes, hak dit onder de ingrediënten

Pak daarna vlot, liefst met koude handen, het deeg op.

Druk het een beetje aan en verkruimel het tussen twee platte handen.

Doe dit tot dat er mooie kruimels zijn ontstaan maar werk vlot!!.

Strooi deze kruimels over de perzikstukjes, zet de bakvorm in de oven.

Witte chocolade-ijs:

Hak ondertussen de rest van de witte chocolade fijn en doe die in het ijs.

Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine.

Zet het in een voor gekoelde bak in de diepvriezer tot gebruik.

Crumble van polenta met perzik:

Verwam de oven voor op 175°C

Bak in 30 minuten tot een mooie crumble, haal uit de oven en laat ze afkoelen.

Coulis van nectarine:

Pureer met de staafmixer de perzik met het citroensap fijn en kook de puree met de suiker op.

Meng 3 eetlepels suiker en 3 eetlepels perzikvocht en kook die op.

Breng de perzikencoulis op smaak met dit mengsel.

Vul in een spuitflesje en laat het afkoelen.

Brunoise van perzik en courgette:

Snijd de perzik in mooie microbrunoise

Snijd de courgette plakken zonder zaadlijst in microbrunoise.

Meng beide; zet weg in de koeling voor opmaak.

Presentatie

Leg op een koud bord 2 bollen witte chocolade-ijs.

Met daarnaast de crumble en de micro brunoise.

Garneer het gerecht met druppels perzikencoulis.