

Maart 2015

**GEBAKKEN GAMBA'S MET AFFILLA-MASCARPONE-IJS
EN EEN RELISH VAN MINI ROMA TROSTOMATEN**

**VELOUTE VAN PREI MET SINAASAPPELROOM
EN EEN MUFFIN MET SPEKJES, GRUYERE EN PETERSELIE**

**OP TWEE WIJZEN BEREIDE, IN CITROEN GEMARINEERDE KABELJAUW OP EEN BEDJE
VAN IN BEURRE-BLANC GESMOORDE PREI MET SABAYON VAN ZOUTE EN GEROOKTE
HARING, SALADE VAN PEULTJES EN CITRUS**

VARKENSNOOTJES MET PRUIMEN EN MINI RATATOUILLE

**KOFFIECREME EN WHISKYCREME MET VANILLE-IJS
EN KNAPPERIGE MADELEINES**

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en een relish van mini roma tomaten

Ingrediënten

Melk 1,25 dl
Room 1,25 dl
Mascarpone 25 gram
Suiker 10 gram
Eierdooiers 10 gram
Affilla cress
Suiker 125 gram
Sinaasappelrasp 12,5 gram
Schone gebroken hazelnoten 125 gram
Mini roma tomaten 15 stuks Olijfolie 4 eetlepels
Kappertjes 5 eetlepels
Olijven 200 gram
Gamba's 13/15 20 stuks
Knoflook 2 tenen
Rode peper 1 stuk
Serehstengel 2 stuks
Citraensap 2 eetlepels

Bereidingswijze

Affilla-mascarpone-ijs.
Kook de melk, room en mascarpone.
Klop de eierdooier samen met de suiker los
Giet er het hete melkmengsel op; doe het terug in de pan en roer goed door.
Verwarm het tot het kookpunt en haal het van het vuur.
Laat afkoelen op een bak met ijswater.
Voeg de gehakte affillacress toe.
Draai er ijs van.
Gekaramelliseerde hazelnoten.
Karamelliseer de suiker en blancheer de sinaasappelrasp.
Voeg de hazelnoten en sinaasappelrasp toe aan de karamel.
Schenk het op bakpapier of een siliconenmatje en laat het afkoelen.
Breek de karamel en maal het grof fijn.
Relish van mini roma tomaten.
Halveer de tomaten en verwarm ze licht met olijfolie, olijven en kappertjes.
Serranoham:
Verwarm de oven op 170°C (kleine oven)
Droog de ham op een rooster 15 minuten in de oven.
Gamba's
Pel de gamba's en haal het darmkanaal eruit.
Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
Snijd de Spaanse peper door en verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd ze fijn.
Snijd de sereh in grove stukken.
Bereidingswijze: Gamba's
Bak de Gamba's in een scheut olijfolie.
Voeg de knoflook, peper en sereh toe.
Blus af met citroensap.

Presentatie

Leg een streep hazelnootkaramel aan de rechterkant van een koud bord
Leg de tomatenrelish zonder vocht aan de linkerkant.
Leg de gamba's op de tomatenrelish en een quenelle van het ijs op de karamel met daarop de Serranoham
Garneer met de Rock Chivescress.



Veloute van prei met sinaasappelroom en een muffin met spekjes, gruyere en peterselie.

Ingrediënten

Velouté.

Prei (alleen het witte deel) 500 gram

Kruimige aardappels 250 gram

Uien 2 stuks

Olijfolie 4 eetlepels

Runderbouillon 1 liter

Sinaasappel 1 stuk

Slagroom 3 dl

Cointreau 1,5 eetlepel

zout

Muffins met spek en gruyère.

Bloem 50 gram

Gedroogde gist 4 gram

Ei 0,5 stuk

Boter gesmolten 15 gram

Olijfolie 45 ml

Zout Spek blokjes 10 gram

Geraspte gruyère 50 gram

Blaadjes van platte peterselie 1½ takje

Bereidingswijze

Velouté.

Snijd het wit van de prei in ringen.

Was ze minstens tweemaal in ruim water tot al het zand is verwijderd.

Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken.

Pel en snipper de uien.

Muffin.

Roer in een kom de bloem en gist door elkaar.

Voeg de eieren door het bloem-en-gistmengsel

Giet de gesmolten boter met de olie in een kom en voeg een snufje zout toe.

Meng nu het bloemmengsel en botermengsel al kloppend door elkaar.

Blijf flink kloppen tot het een egaal, glad mengsel is.

Bak de spekjes uit en snijd de peterselie fijn

Bereidingswijze.

Muffin:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Voeg de spekjes, gruyère en de platte peterselie toe.

Roer alles door elkaar en verdeel het mengsel over de muffinvormpjes.

Bak de muffins 15 tot 20 minuten in de oven van 200 °C.

Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald. Sinaasappelroom:

Boen de sinaasappel goed schoon en trek met een zesteur reepjes van de schil.

Meng die met de helft van de slagroom en de cointreau.

Zet dit mengsel koel weg

Velouté:

Verhit de olie in een pan en fruit de uien en de prei onder af en toe roeren op een laag vuur circa 2 minuten.

Voeg de aardappels en wat zout toe en giet de bouillon erbij.

Breng alles aan de kook, draai het vuur wat lager en laat de soep 20 minuten trekken.

Haal de pan van het vuur zodra de aardappels en prei goed gaar zijn.

Klop de resterende slagroom erdoor en pureer alles tot een smeuïg geheel.

Voeg zout naar smaak toe. Sinaasappelroom:

Klop vlak voor het opdienen de cointreauroom met reepjes schil luchtig.

Presentatie

Giet de velouté van prei in een warm kopje

Geef de cointreauroom en de muffin er apart bij.



Op twee wijzen bereide, in citroen gemarineerde kabeljauw op een bedje van in beurre-blanc gesmoorde

Ingrediënten

Benodigdheden kabeljauw.

1 kg kabeljauw met huid

5 citroenen

1 bosje peterselie

Sabayon.

8 haringen

6 eidooiers

250 g geclarificeerde boter

3 el rookmot

* Een klassiek bouquet garni bestaat uit peterselie, tijm en laurier.

Prei.

500 g prei

boter

Noilly Prat

Salade.

250 g peultjes

zestes van een sinaasappel

olie

Peterselie stelen

0,25 prei

6 sprietjes bieslook

Bereidingswijze

Bereidingswijze kabeljauw.

Fileer de vis en houdt de huid apart.

Portioneer de vis in gelijke delen.

Gebruik de meest gelijke delen om de vis te stomen,

Gebruik de andere delen om de vis te marinieren

Leg de helft van de vis in het sap van de citroenen en fijngehakte peterselie.

Bak de huid krokant, tussen 2 koeken- of grillpannen,

let op: vet de onderkant van 1 van de pannen in met olie

Rook 3 haringen 20 minuten warm

Trek bouillons van de 3 gerookte haringen (vergeet bouquet garni* niet), 20 minuten.

Trek bouillons van 3 zoute haringen (vergeet bouquet garni* niet), 20 minuten.

Zeef de bouillons, reduceer beide tot een stroopje.

Klop 2 x 3 eidooiers au bain marie op max. 80 °C voor iedere reductie tot het een luchtige massa is.

Roer de Beurre clarifiée erdoor zet weg in sous-vide bak.

Roer door elke massa het stroopje

Snijd de prei ragfijn en stoof zacht in de boter en Noilly Prat.

Kook het preivocht in en monteer met boter tot een beurre Blanc.

Snijd de peultjes en julienne,

blancheer samen met de geblancheerde zestes 2 minuten. Koel af op ijswater.

Maak op smaak met olie, zout en peper.

Stoom de helft van de kabeljauw in de stoomoven op 100 graden. De vis moet nog glazig zijn bij uitserven.

Presentatie

Trancheer de gemarineerde kabeljauw

Plaats de gestoomde vis op een bedje prei

Plaats de gemarineerde vis op de salade.

Serveer van beide sabayon een spiegel naast de vis.

Garneer met bieslook



Varkensnootjes met pruimen en mini rattatouille

Ingrediënten

1200 gram varkenshaas

Olie, boter

24 gedroogde ontpitte pruimen

Saus:

1 ui, gesnipperd

4 dl witte wijn

6 dl kippenbouillon

2 blaadjes laurier

4 takjes tijm

3 dl room culinair

boter

Ratatouille:

1 courgette

½ aubergine

½ groene,

½ rode en

½ gele paprika

½ ui

1 teentje knoflook

100 gr tomaat

snufje selderij zout

½ bouillonblokje (rund)

beetje verse tijm en oregano, gehakt

beetje gedroogde oregano

1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

Verwijder alle vliezen van de varkenshaas en bewaar ze. Snijd vervolgens de haasjes in stukjes van 50 gram en vorm er tournedos van.

Bewaar de puntjes van de varkenshaas en snijd ze met de vliezen fijn.

Bak het vlees in geklaarde boter bruin. Bestrooi het met peper en zout. Leg het op een schaal en laat het 10 minuten rusten in een oven van 70 graden Celsius.

Doe de pruimen in een steelpannetje en voeg koud water toe zodat ze volledig ondergedompeld zijn.

Breng ze aan de kook en laat ze 5 minuten sudderen.

Laat ze goed uitlekken en bewaar het vocht voor de saus.

Laat de boter smelten en bak hierin het afsnijdsel van het vlees bruin.

Voeg de gesnipperde ui toe en stooft op laag vuur tot de ui zacht, maar niet bruin is.

Voeg dan de wijn toe, breng aan de kook en laat 2 minuten sudderen.

Voeg dan de bouillon, het laurierblad, de tijm en het vocht van de pruimen toe.

Breng weer aan de kook en kook in tot de gewenste dikte. Zeef de saus, voeg dan de room en de pruimen toe.

Breng op smaak en houd warm.

Snijd de courgette, de aubergine, de paprika's en de ui in kleine brunoise.

Pel de tomaten, haal de zaadlijsten eruit en snijd in brunoise.

Fruit in een pan met dikke bodem de ui en de knoflook aan totdat ze glazig zijn.

Voeg de paprika's, aubergine, courgette, bouillonpoeder en kruiden toe.

Voeg de tomaat toe en breng op smaak.

Laat nog 5 minuten doorgaren.

Presentatie

Leg op een voorverwarmd bord 2 stukjes vlees.

Giet er de saus omheen.

Leg de pruimen eromheen.

Maak van de ratatouille banen op het bord.



Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Ingrediënten

Vanille –ijs.

Slagroom 6,25 dl

Eidooier 10 stuk

Suiker 150 gram

Vanille stokje 3 stuk

Koffiecrème:

Slagroom 2.5 dl

Melk 2.5 dl

Gemalen koffie 50 gram

Eidooier 100 gram

Suiker 100 gram

Whiskycrème:

Slagroom 3.2 dl

Eidooier 75 gram

Suiker 100 gram

Gelatine 1,25 blaadje

Whisky 0,6 dl

Madeleines.

Eieren 2,5 stuks

Suiker 106 gram

Honing 12,5 gram

Bakpoeder 3,2 gram

Bloem 112,5 gram

Gesmolten boter 112,5 gram

Citroenrasp

Snufje zout

Garnering:

Chocolade blaadjes of staafjes

Bereidingswijze

Vanille-ijs:

Verhit de slagroom met het doormidden gesneden vanillestokje.

Laat de vanille 10 minuten trekken in het hete melkmengsel

Klop ondertussen de eidooiers en de suiker dikschuimig.

Roer een beetje van het hete melkmengsel door de eidooiermassa.

Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melkmengsel.

Laat het mengsel op zacht vuur binden.

Zeef het mengsel en laat afkoelen.

Draai er ijs van in de ijsmachine.

Koffiecrème:

Verwarm de oven voor op 100°C

Verwarm de slagroom en de melk tot bijna aan het kookpunt.

Voeg de gemalen koffie toe en laat 5 minuten trekken en haal de pan van het vuur.

Klop de eidooiers met de suiker dikschuimig (tot bijna wit).

Voeg al kloppend het room-melkmengsel toe aan de eidooiers.

Zeef het mengsel door een fijne zeef.

Schenk het in een ovenschaal en bak het in een oven van 100°C gedurende 30 minuten.

Plaats daarna de schaal in de koeling.

Whiskycrème:

Week de gelatine in koud water.

Breng de slagroom aan de kook en haal de pan van het vuur.

Klop de eidooiers en de suiker dikschuimig.

Voeg die al roerend toe aan de slagroom

Plaats de pan weer op het vuur en laat het mengsel bij 85°C binden.

Los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op.

Voeg tot slot de whisky toe en zet het geheel in de koeling.

Madeleines:

Verwarm de oven voor op 175°C

Klop de eidooiers met de suiker, honing en zout licht schuimig.

Meng de bloem met het bakpoeder.

Zeef het mengsel. • Voeg het eimengsel toe en meng het goed.

Meng tot slot de gesmolten boter en citroenrasp door het deeg.

Laat het deeg een uur rusten.

Verdeel het deeg in madeleinevormpjes en bak het in een oven van 175°C ongeveer 7 minuten. Haal ze dan uit de oven om even te laten rusten

Daarna weer in de oven van 170°C tot ze open barsten (wel goed op letten).

Haal ze dan uit de oven en laat ze afkoelen.

Presentatie

Roer de koffiècrème voorzichtig door.

Schep in een glaasje een laag van 1 cm koffiècrème.

Schep daarop een laag whiskyècrème van 1 cm.

Plaats het glas op een bord en leg daarnaast twee madeleines en een bolletje ijs.

Garneer de glaasjes met chocoladeblaadjes of chocoladestaafjes.

