

April 2015

VITELLO TONNATO 2.0

CRÉMEUSE VAN WITLOF

ZEEWOLF "WELLINGTON"

GEGRILDE KALFSRIB-EYE MET EEN KRUIDENDAKJE

VULKAAN VAN KERSEN EN HEMELSE MODDER

Vitello Tonnato 2.0

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 15 personen)

KLETSKOPPEN

75 gr poedersuiker
25 gr gesmolten boter
50 gr chilisaus
40 gr zwart sesamzaad
15 gr bloem
16 gr water
¼ eetlepel glucose

ROLLETJE VAN KALF MET TONIJNMAYONAISE

400 gr kalfsfricandea
olijfolie
2 eierdooiers (40 gr)
250 ml druivenpit olie
20 ml witte wijn azijn
2 blikjes tonijn (op olie, uitlek gewicht 140 gr)

TATAKI VAN TONIJN

600 gr tonijn
3 el zwarte sesamzaad
3 el wit sesamzaad

Zout

KALFSTARTAAR

500 gr kalfshaas
1 el kappertjes
2 ansjovisfilets

peper / zout

OLIJVENTAPENADE

50 gr ontpitte zwarte olijven
50 gr groene ontpitte olijven
4 ansjovisjes
1 klein teentje knoflook
fleur de sel
peper
15 appelkappertjes

Bereidingswijze

VOOR)BEREIDING

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten. (Ga verder met rolletje van kalf)

Doe het beslag in een spuitzak. Spuit zeer kleine dopjes beslag (ca. 1,5 cm diameter) op een siliconemat.

Bak de kletsoppen gedurende 4 minuten op 140 °C in de oven.

Kalfsfricandea bestrooien met zout en peper.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en braad het vlees aan.

Zet het vlees 15 à 20 min in een oven van 160 °C tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 60 °C. Laat nadien goed afkoelen

Met een staafmixer mayonaise maken van eierdooier, azijn en olie. Op smaak brengen met zout en peper.

Tonijn fijnprakken en door 100 g mayonaise mengen. (Overige mayonaise bewaren voor de kalfstartaar.)

De afgekoelde fricandea op snijmachine snijden (plakken ca. 3 mm dik).

Op plasticfolie plakjes fricandea leggen. Tonijn mengsel hierop leggen en pakket dichtrollen. De rolletjes moeten een diameter hebben van ca. 2,5 à 3 cm.

Rolletjes tot gebruik koud wegzetten

Snijdt de tonijn in vierkante balken met een doorsnede van ca. 3 x 3 cm (lengte afhankelijk van het stuk tonijn). Bestrooi de tonijn licht met zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de "tonijnbalken" in. Verhit een anti-aanbakpan en rooster (zonder olie!) de tonijn op het sesamzaad kort (60 sec. per kant) zodat de binnenkant rauw blijft. Zet de tonijn direct koud weg.

Zeer fijne tartaar snijden van de kalfshaas (eventueel gehaktmolen met fijne plaat).

Met een staafmixer ansjovismayonaise maken met ansjovis en de mayonaise van het "rolletje van kalf".

Op smaak maken met zout en peper.

Kappertjes fijnsnijden.

De tartaar aanmaken met ansjovismayonaise, kappertjes en peper/zout .

Zet de tartaar koud weg tot gebruik.

Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een vloeibare pasta.

Presentatie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer op een langwerpig bord.

Snijdt de tataki van tonijn en rolletjes van kalf met tonijnmayonaise tot gelijke porties.

Vorm op het bord met een stekertje van 3 cm diameter een rondje kalfstartaar. Nu nazouten en peperen.

Leg hiernaast de tonijn en het kalfsrolletje. Bestrooi met wat fleur de sel.

Leg de klets kop op de tartaar en dresseer de olijventapenade rond de verschillende onderdelen op het bord.

Garneer met appelkappertje.



Crémuse van witlof

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CRÉMEUSE VAN UI EN WITLOF

800 gr uien
6 teentjes knoflook
10 stronkjes witlof
olijfolie
1,2 l kippenbouillon
3 flesje witbier
300 gr aardappels (bloemig)
300 ml slagroom
300 ml volle melk

SINAASAPPELUITJES

400 gr uien
500 ml sinaasappelsap
8 saffraandraadjes
4 el honing
2 laurierblaadje
1 st. steranijs
SALIEOLIE
½ bosje salie
200 ml olijfolie extra vierge

Bereidingswijze

Snipper de uien grof, snij de knoflook in plakjes en de aardappel in blokjes van 1 cm.

Haal de lelijke buitenblaadjes van de witlof en snijd een halve cm. van de onderkant. Snijd de stronkjes in stukken van 2 cm.

Verwarm olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig, voeg witlof toe en verwarm 1 minuut mee.

Blus af met bouillon en bier, voeg aardappel toe en laat 15 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.

Voeg de slagroom en melk toe, breng opnieuw aan de kook en pureer de soep met de staafmixer. Giet de crémuse door een fijnmazige zeef in een schone pan. Voeg zeezout toe naar smaak.

Snijd de uien in halve ringen. Fruit de uien glazig in olijfolie, voeg saffraan toe en fruit enkele seconden mee, blus af met sinaasappelsap, voeg honing, laurier en steranijs toe.

Laat de ui op laag vuur indampen tot ze stroperig zijn.

Wrijf de salie fijn in de vijzel.

Doe in een pan, voeg olijfolie toe en verwarm tot 40-45 °C.

Laat 10 minuten van het vuur af trekken en schenk door een zeef.

Presentatie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de sinaasappeluitjes over voorverwarmde diepe borden. Schenk de crémuse rondom en druppel er salieolie in.



Zeewolf Wellington

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZEEWOLF

1,5 kg zeewolf
3 doosjes champignons
2 grote preien
6 sjalotjes
6 teentjes knoflook
1 citroen
20 vellen filodeeg

50 gr heelei

GARNALENSAUS

20 gamba's
1 ui
1 kleine prei
1 stuk winterwortel (200 gr)
1 knoflookteen
1 blaadje laurier
2 dl cognac
0,5 l visfond
1 blikje tomatenpuree (klein)
2 el olijfolie
cayennepeper (snufje)
¼ bosje bladselderij
¼ bosje peterselie
50 ml slagroom
peper / zout
aardappelmeel
schone(!) neteldoek

15 gamba's (van saus)

1 kleine prei
zonnebloemolie om te frituren
bakpapier

Bereidingswijze

Maak de champignons schoon en maal ze grof in de keukenmachine.

Pel en snipper de sjalot. Pel en hak de knoflook. Verhit een scheut olie in een pan, fruit de sjalot en knoflook en voeg de gemalen champignons toe.

Bak de champignonmix in circa 10 minuten droog op middelhoog vuur.

Pers de citroen uit boven de pan.

Breng de duxelles op smaak met een zout en peper.

Snijd de preien in tot de kern en was het zand er uit. Pel de ringen van de prei los tot brede linten ontstaan.

Blancheer de prei. Daarna goed drogen.

Ontdooi het filodeeg en dek tot gebruik af met een vochtige doek.

Maak de zeewolf schoon. Controleer op graten.

Maak "Wellingtons" van de zeewolf door:

- steeds 3 vellen filodeeg te bestrijken met olijfolie en op elkaar te leggen.
- Leg hierop de preilinten.
- Leg hierop een dunne laag duxelles.
- Leg vervolgens de zeewolf er op.
- Rol de zeewolf eerst in de prei met duxelles en vervolgens in het filodeeg.

Bestrijk met losgeklopt ei.

Gamba's pellen. 15 gamba's apart houden voor uitserveren.

Snijd de ui, wortel en prei, in reepjes en fruit deze in 2 eetlepels olijfolie en voeg de schalen van de garnalen en de 5 overgebleven gamba's toe.

Zet dit onder goed roeren goed aan (niet bitter laten worden).

Voeg tomatenpuree en de overige kruiden toe.

Blussen met cognac en zoveel visfond toevoegen dat het geheel net onder staat.

Laat dit 30 minuten trekken.

Zeef dit mengsel door een neteldoek of een schone theedoek en laat de saus inkoken. Afmaken met slagroom, peper en zout.

Zo nodig de saus binden met aardappelmeel.

Presentatie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Prei in julienne snijden. Frituur de preireepjes met een handvol tegelijk in de frituur of in een steelpannetje. Check of de olie goed heet is, het moet flink sissen als je er een preireepje indooft. Frituur ze 2 à 3 minuten en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout en peper

Bak de zeewolf in de oven op bakpapier op 180 °C in ca. 12 minuten gaar. Portioneer in 15 gelijke delen.

Bak de gamba's in de koekenpan.

Warm de saus op.

Leg op de voorverwarmde borden een spiegel saus. Zet hierop een plak zeewolf.

Leg op de zeewolf een gamba en een pluk gefrituurde prei als topping.



Gegrilde Kalfsrib-eye met een kruidendakje

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KALFSRIB-EYE MET KRUIDENDAKJE

15 x 100 gr kalfsribeye

150 gr verse zachte kruiden (peterselie, dragon, bieslook e.d.)

40 gr sjalot

75 gr pecorino

75 gr pijnboompitten

¾ dl olijfolie

zout en peper]

RODEWIJN SAUS

1 l rode wijn

120 gr sjalot

120 gr winterwortel

50 gr champignons

1 bosje peterselie

6 takjes tijm

4 laurierblaadjes

15 zwarte peperkorrels

1 l kippenbouillon

9 teentjes knoflook

100 gr boter

AARDAPPELPOFFERTJES

1,5 kg kruimige aardappels

9 eieren (450 g)

450 gr kruidenroomkaas

300 ml zure room

3 el bloem

GESTOOFDE VENKEL

750 gr venkel

1,5 dl olijfolie

vleesbouillon concentraat

kummel

3 dl witte wijn

zout, peper

Bereidingswijze

VOOR)BEREIDING

Kruiden schoonmaken.

Kruiden in de Magimix fijnhakken met in stukken gesneden sjalot, pijnboompitten en geschaafde pecorino.

Voeg olijfolie, zout en peper (naar smaak) toe en meng het geheel tot een smeùige massa.

De grillplaat flink verhitten. Grill de rib-eye kruislings kort om en om.

Leg de stukken daarna op een bakplaat met een siliconenmatje.

Bestrooi met zout en peper en een dun laagje van de kruidenpasta.

Sjalot, wortel, champignons en kruiden schoonmaken en fijn snijden.

Wijn met fijngesneden Sjalot, wortel, champignons en kruiden aan de kook brengen. Met tijm en laurierblaadjes laten indampen tegen de kook aan tot het bijna droog kookt (¾ inkoken).

Peperkorrels kneuzen en toevoegen, samen met de kippenbouillon.

Weer laten indampen tegen de kook aan tot een volle smaak is bereikt.

Saus zeven en eventueel op smaak brengen met zout en peper.

Boter in blokjes snijden en koud wegzetten.

Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar.

Giet de aardappels af en stoom ze goed droog.

Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze met de handmixer.

Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag.

Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe.

De venkel op de snijmachine in dunne plakken snijden (stand 3).

Bij afwerking verder bereiden.

Presentatie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Rib-eye onder de salamander garen.

Poffertjes bakken

Venkel roerbakken in de olie.

Op smaak brengen met zout, peper, bouillon concentraat en kummel. Aflussen met witte wijn en even door stoven.

Saus verwarmen en opmonteren met ijskoude boter.

Venkel op bord. Hierop de rib-eye. Saus er om heen druppelen.

Ca. 3 poffertjes er omheen leggen



Vulkaan van kersen en hemelse modder

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

harde werner bakjes (gekartelde kleine taartvormpjes 7 cm)

300 gr bloem

200 gr boter

100 gr suiker

snufje zout

CHOCOLADE MOUSSE

250 ml slagroom

160 gr donkere chocolade

40 gr suiker

2 eierdooiers (40 gr)

2 eiwitten (60 gr)

EIWIT

120 gr eiwit

150 gr suiker

3 gr citroensap

1 pot kersen (700 gr, uitlekgewicht 350 gr)

Bereidingswijze

Alle ingrediënten in de machine tot een deeg laten kneden.

Het deeg in plastic folie 30 minuten laten rusten.

Vet de taartvormpjes in.

Het deeg uitrollen tot 3 mm dikte en de gekartelde kleine taartvormpjes (ca. 7 cm diameter) hiermee bekleden.

De bakjes ca. 12 minuten afbakken op 170 °C.

De bakjes laten afkoelen voor ze uit de vorm gehaald worden.

N.B. gebruik oven afstemmen met andere gangen.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Klop de eierdooier met de suiker tot een bleke schuimige massa.

Klop de slagroom stijf.

Klop het eiwit stijf.

Voeg 2 eetlepels slagroom aan het eigeel-suiker mengsel toe. Roer vervolgens ook afgekoelde, maar nog net vloeibare chocolade door de eigeel-suiker-slagroom massa. Voeg vervolgens de resterende slagroom toe.

Spatel tot slot de opgeklopte eiwitten door het mengsel

Het eiwit in een vetvrij machinebekken eerst stijf slaan, dan langzaam de suiker toevoegen met het citroensap.

Als de suiker erbij zit nog 10 min laten doorkloppen en in een spuitzak doen.

Presentatie

AFWERKING EN UITSERVEREN

De harde werner bakjes voorzien van een bescheiden laag chocolade mousse.

De kersen over de mousse verdelen en bedekken met een dunne laag eiwit. Bewerk het eiwit met een paletmes zodat je een soort vulkaan krijgt.

Dit afbranden met een crème brûlée brander.

