

Mei 2015

Tartaar van rode biet met lente-uitjes

Tartaar van makreel

Koude aspergesoep met eierschuim en kaviaar

Zacht gegaarde Kabeljauw met een pakketje noordzeekrab, sojascheuten en komkommerzaad met piccalilly en bloemkool

Gegrilde medaillons van in olijfolie gegaarde kalfsmuis met gegrilde asperges en pommes dauphine

Kort gemarineerde aardbeien met crème van steranijs, citrusschilletjes, daarbij dikke room van laurier en pure chocolade roomijs met limoenschuim

Tartaar van rode biet met lente-uitjes

Ingrediënten

1,5 kilo rode biet
3 komkommers
45 fijngesneden lente-uitjes
3 eetlepels suiker
12 eetlepels witte wijn azijn
12 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

De helft van de rode biet gaar koken. De overblijvende helft en daarna ook de komkommer schillen. De rauwe biet, de gekookte biet en de komkommer malen in de machine (cutteren). De uitjes versnipperen. De groente tartaar kruiden met lente-ui, azijn, suiker, olie, peper en zout.

Presentatie

De tartaar in kommetjes presenteren en garneren met lente-uitjes.



Tartaar van makreel

Ingrediënten

1 kilo verse makreelfilet (rauw eetbaar!)
6 sjalotten
6 lente-ui
3 vleestomaat
2 bosje basilicum
3 theelepels roze peperkorrels
3 citroen
12 takjes dille
peper en zout

Bereidingswijze

De makreel filets afspoelen en in kleine blokjes snijden. Het basilicum grof snijden en bij de vis doen. De lente-uitjes in dunne ringetjes snijden. De tomaat pellen en brunoise snijden. blokjes tomaat lichtjes pletten met een vork, bevochtigen met citroensap en olijfolie, kruiden met peper en zout en de fijngehakte sjalotjes toevoegen. De uienringen goudgeel fruiten in olijfolie. De ringetjes laten uitlekken op keukenpapier. De helft van het tomatenmengsel bij de vis doen. Kruiden met peper, zout en een paar druppels citroensap. De roze peperkorrels toevoegen en mengen.

Presentatie

De tartaar van makreel met behulp van twee eetlepels in quenelle draaien en op de borden schikken. Versieren met de rest van het tomatenmengsel, de gefruite uitjes en dille.



Koude aspergesoep met eierschuim en kaviaar

Ingrediënten

1,5 kilo witte asperges
36 groene asperges
9 eiwitten
180 gram zwarte nep kaviaar
zout en nootmuskaat
3 dl room
suiker

Bereidingswijze

De geschilde asperges gaar koken in water. De groente koud laten worden en tot soep mixen. De groene aspergepuntjes gaar koken in gezouten water en opzij houden voor de garnituur van de soep. Het eiwit tot schuim kloppen en een snuifje zout en een weinig suiker toevoegen. Het eiwit met twee pannelikkers in de gepaste vorm brengen. De eiwit "eilandjes" 5 minuten aan alle kanten pocheren in water van 80 graden. Het eierschuim met een schuimspaan verwijderen, laten uitlekken op een schone doek en in vorm snijden.

Presentatie

De room bij de koude soep doen en deze in diepe borden gieten. De groene aspergepunten toevoegen. Het eiwitschuim op de soep leggen en een klein lepeltje nepkaviaar schikken.



Zacht gegaarde Kabeljauw met een pakketje noordzeekrab, sojascheuten en komkommerzaad met piccalilly

Ingrediënten

1 kg kabeljauwhaas
12 blaadjesrijstpapier
knoflookolie
380 gram noordzee krab (netto gewicht)
30 gram bieslook
75 gram mayonaise
45 gram appel
90 super fijne taugé
2 komkommers
1 bloemkool
125 gram Crème fraiche
Roomboter
3 limoenen
12 brandnetel blad
Piccalilly
1 sjalot
1 grote zure bom
1 teentje knoflook
20 gram kerrie
5 cl wijn
100 gram mayonaise
20 gram kappertjesvocht
Dressing
1 dl zonnebloemolie 40 gram poedersuiker
0.2 dl wijnazijn
¼ vanillestokje
Zoet zuur
0,5 liter water
220 gram suiker
1 deciliter azijn
3 laurierblaadjes
3 peperkorrels
3 kruidnagels

Bereidingswijze

Schroei de kabeljauw snel dicht in de pan, haal de pan van het vuur en zet deze in een oven en laat de vis langzaam gaar worden op 52 graden.

Week de rijstvellen in lauwwarm water. Snijd hiervan strakke gelijkmatige banen (24 stuks). Smeer het papier in met de knoflookolie en bestrooi ze met zout. Leg de banen in een kruis en plaats hierop de krab aangemaakt met bieslook, mayonaise en fijn gesneden appel. Vouw eerst de onderste banen naar binnen en daarna de anderen tot pakketjes.

Snijd de taugé zeer fijn en leg deze in de dressing. Boor met behulp van een appelboor de zaadlijsten uit de komkommer en leg deze in zoet zuur. Kook de bloemkool gaar (houd 100 gram achter voor de piccalilly) en draai deze in een keukenmachine tot een gladde crème. Breng op smaak met crème fraiche en een beetje roomboter, olijfolie en zout

Piccalilly

Draai in de keukenmachine de bloemkool met de sjalot, zure bom, knoflook en wijn tot een gladde massa. Voeg kerrie toe en meng dit met mayonaise. Op smaak brengen met kappertjesvocht en zout.

Dressing

Doe de azijn en de poedersuiker en leeg geschrapte vanillestokje in maatbeker en mix dan rustig en gelijkmatig de olie er door.

Zoet zuur

Meng de ingrediënten roer totdat suiker is opgelost.

Presentatie

Verdeel de kabeljauw in 24 gelijke vierkante stukjes en leg op bord met een pakketje krab daar boven op de dungseden taugé. Serveer met komkommerzaad tonnetjes, geraspte limoenschil, piccalilly en gefrituurde brandnetel.



Gegrilde medaillons van in olijfolie gegaarde kalfsmuis met gegrilde asperges en pommes dauphine

Ingrediënten

Kalfsmuis 1,6 kilo
8 tenen knoflook
20 gram vierkleuren peper, gekneusd
bosje tijm
4 takjes rozemarijn
4 uien
2 winterwortels
2 stengels bleekselderij
24 witte asperges (AA1)
200 ml kalfsjus ingekookt
400 ml slagroom
4 eetlepels kruiden olie
5 eetlepels kappertjes

1000 gram kruimige aardappels
150 gram roomboter
150 gram bloem
6 eieren
peper
100 gram geschaafde amandelen

Bereidingswijze

De kalfsmuis in een ovenschaal leggen en hierbij zoveel olijfolie schenken dat het vlees onderstaat. Hieraan 6 tenen knoflook, vierkleurenpeper, zout, tijm, rozemarijn, ui, wortel en selderij toevoegen. De oven op 100 graden voor verwarmen. De kalfsmuis in de oven laten garen tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 50 graden. Daarna de kalfsmuis nog een uur laten trekken in de olie.

Het vlees in mooi plakken snijden (3 per persoon). De plakken door de olijfolie halen en aan beide kanten grillen zodat er een ruitmotief ontstaat. Na het grillen de kalfsmuis voor ca. 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden plaatsen.

De asperges blancheren en daarna in de lengte halveren, droogdeppen, door de olijfolie halen en grillen. Intussen de rest van de knoflook kort aanzetten in olijfolie.

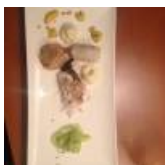
De kalfsjus en de room toevoegen en tot het kookpunt verhitten. Met de staafmixer opschuimen.

Kook de aardappelen in weinig water met beetje zout gaar. Giet af en pureer. Maak intussen soezenbeslag: 300 ml water, snufje zout, 150 gram boter aan de kook. Voeg alle bloem toe, blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat. Neem de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen. Roer met een garde de eieren, een voor een, erdoor tot het deeg glanzend is. Meng dit deeg met de aardappelpuree. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen. Maak er met een ijstang kleine bolletjes van. Rol ze door de amandelen.

Verhit de frituurolie tot 160 graden. Bak de aardappelballetjes knapperig en lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Het kalfsvlees en de asperges op de borden schikken en de saus eromheen verdelen. De saus bedruppelen met kruiden olie en bestrooien met kappertjes. Voeg een aardappelballetje toe.



Kort gemarineerde aardbeien met crème van steranijs, citrusschilletjes, daarbij dikke room van lauri

Ingrediënten

Crème van steranijs

1.5 liter melk
27 steranijs
375 gram suiker
225 gram bloem
18 eierdooiers (360 gram)
Dikke room van laurier
750 gram room
12 blaadjes laurier
225 gram suiker
360 gram dooier (18)
Limoenschuim
9 dl room
9 dl melk
6 dl limoensap licht gezoet
12 gram lecithine
Pure chocolade ijs
6 dl room
775 gram suiker
75 gram glucose
18 eierdooiers
900 gram pure chocolade
Aarbeien
1,5 kg aardbeien
Marinade
100 gram suiker
50 gram geleisuiker
1 vanillestokje
2 steranijs
2 kruidnagel
Takje dragon
1 eetlepel honing
1 kaneelstokje
Schil van halve citroen
Citrusschilletjes
2 citroenen
1 delciter water
200 gram suiker

Bereidingswijze

Crème van steranijs

Breng de melk met de suiker en de steranijs aan de kook en laat deze drie uur trekken in koelkast. Meng de bloem met de eierdooiers. Verwijder de steranijs uit de melk. Doe de melk in een pan en zet het weer op het vuur en breng het aan de kook. Giet de melk bij de eierdooiers en bloem. Plaats de pan weer op het vuur en laat de crème twee minuten doorkoken en giet deze door een fijne zeef en laat afkoelen.

Dikke room van laurier

Kook de room tot de helft in, voeg de laurier erbij en haal erbij en haal het pannetje van het vuur. Laat dit vijf minuten trekken. Roer door de warme room, suiker en de dooier en verhit deze tot 85 graden. Direct van het vuur halen. De laurier eruit halen en laten afkoelen.

Limoenschuim

Doe alles in pan en verwarm tot 85 graden en klop alles vervolgens tot schuim.

Pure chocolade roomijs

Verwarm de room, suiker en de glucose in een pan tot de suiker goed is opgelost. Verwarm dit tot 85 graden. Smelt de chocolade au bain-marie en roer dit door de room. Meng alles goed en draai er ijs van.

Aarbeien

Breng alle ingrediënten voor de marinade aan de kook in 2 liter water en laat afkoelen. Vervolgens zeven.

Steek de aardbeien uit met behulp van een appelboor en leg ze kort in de marinade

Citruschilletjes

Schil de citroenen met een dunschiller en snijd ze in heel fijne reepjes julienne. Laat de reepjes zacht koken in het water met de suiker tot ze beetbaar zijn. Haal ze eruit en laat afkoelen op bakpapier.

Presentatie

Schik de aardbeien 7 stuks per bord en plaats de crème van steranijs voor de aardbeien. Garneer ze met gekonfijte citruschilletjes. Schep een lepel room op het bord. Schep een quenelle van pure chocolade roomijs er naast met een daarop een wolk van limoenschuim.

