

Januari 2017

Oester met champagne

Makreel licht gemarineerd, quinoa salade, bouillon van tomaat en aardbei

Noordzeetong met eendenlever, en duxelles

Reerugfilet, crème van olijf en aardbei, bitterbal van spruitjes en laurieraardappeltjes

De truc met het ei

Oesters met champagne

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

10 platte Zeeuwse oesters

100 ml champagne

2 sjalotten

Peper en zout

Champagneschuim:

200 ml champagne

12 gram pro espuma

Oestercrème:

125 ml druivenpit olie

1 eiwit

40 gram volle yoghurt

1 limoen

zout

Beurre blanc:

200 ml champagne

125 gram roomboter

30 ml wijnazijn

zout

Zeekraal:

50 gram zeekraal

45 ml maïsolie

15 ml witte wijnazijn

theelepel mosterd

zout en peper

10 mooie takjes zee venkel

Bereidingswijze

Oesters:

Open de oesters en bewaar het vocht. Pocheer de oesters in de champagne (rond de 70 Graden). Breng op smaak met peter en zout en doe er een ragfijn gesnipperd sjalotje bij

Champagneschuim:

Mix de champagne, de espuma in de blender en zeef het. Doe het geheel in de kидde met 1 patroon.

Oester crème:

Draai het vocht van de oesters, eiwit en yoghurt in een ijskoude kom (zet in ijswater). Giet er langzaam de olie bij en daarna zout en limoensap

Champagne beurre blanc:

Kook de champagne en azijn in tot 150 ml. Monteer hier de ijskoude boter in. Breng op smaak met peper en zout.

Bewaar dit op 60 graden.

Zeekraal:

Maak een vinaigrette van de olie azijn en mosterd. Snij de zeekraal fijn en breng op smaak met de vinaigrette.

Snij de sjalotten ragfijn tot het haast suiker lijkt.

Smeer de zee venkel in met olie zodat het mooi glimt

Presentatie

Begin met een lepeltje sjalotten met daarop de crème. Leg hierop de oester en lepel de beurre blanc eromheen.

Bestrooi het met de gehakte zeekraal en maak af met de champagne en de zeevenkel



Makreel licht gemarineerd, quinoa salade, bouillon van tomaat en aardbei

Ingrediënten

10 personen

Makreel:

3 makrelen heel

50 gram zout

50 gram suiker

Quinoa Salade:

2 takjes dragon

75 gram quinoa

15 ml sushi azijn

10 ml olijfolie

zout en peper

Dragonolie:

½ bosje dragon

250 ml sojaolie

Dragonmayonaise:

1 ei

25 ml chardonnay azijn

4 gram zout

Tomatenwater:

250 gram honingtomaat

¼ bosje kervel

2 tenen knoflook

¼ bosje peterselie

3 takjes munt

200 ml water

Tomaten aardbei bouillon:

90 gram gedroogde tomaat

Het tomatenwater

300 gram aardbeien

6 gram zout

15 ml sherryazijn

10 ml rode wijn azijn

4 gram basilicum

1 rode peper

8 ml citroensap

1 gram Xantana

Bereidingswijze

Begin met het maken van de tomatenbouillon!

Makreel:

Maak de makrelen schoon en fileer ze, zorg dat het helemaal graat-loos is. Meng het zout en de suiker en pekelen hierin de makreel 5 minuten. Spoel de makrelen goed af en vries ze aan.

Quinoa Salade:

Gaar de quinoa in water met zout en koel het terug. Snij de dragon fijn en meng het met de quinoa. Breng op smaak met de azijn, olijfolie en peper en zout.

Dragon olie:

Blancheer de dragon. Draai in de blender de olie dragon tot een groene olie met een dragonsmaak

Dragonmayonaise:

Maak op traditionele wijze de dragonmayonaise met de gemaakte dragon olie.

Tomatenwater (basis voor de bouillon):

Verwijder de kroontjes van de tomaat en halveer ze. Pluk de munt peterselie en kervel. Maak de knoflook schoon. Draai alles in de blender heel fijn. Lang laten draaien!

Giet de massa in een zeef met passeerdoek en druk al het vocht eruit. Vang dit op en dit is de basis voor de bouillon.

Bouillon;

Mix de gedroogde tomaten, aardbeien, zout, azijn en fijngesneden rode peper (zonder zaad). Voeg de basilicum toe en haal de staafmixer er even doorheen.

Hang dit geheel zo lang mogelijk op in een passeerdoek en knijp pas op het laatste moment het vocht eruit.

Meet hiervan exact 300 ml af en mix hier 1 gram Xantana doorheen en zeef het geheel

Kokkels:

Kokkels krijg je van de makers van het volgende gerecht. Marineer de kokkels in de tomaten aardbei bouillon

Snij hele dunne plakjes makreel en leg die trapsgewijs op folie. Folie dubbelvouwen en goed aandrukken.

Vouw de folie op en spuit de quinoa salade erop. Maak met behulp van folie hiervan weer een sushi rol en zet dit koud weg.

Presentatie

Maak dunne reepjes van de sushi rol. Decoreer met de gemarineerde kokkels en maak het geheel af met dragonmayonaise en de bouillon.



Noordzeetong met eendenlever en duxelles

Ingrediënten

10 personen

Zeetong:

3 zeetongen (400 gr st)

150 gram roomboter

Oester tong saus:

400 ml kippenbouillon

120 gram boter

2 sjalotten

5 champignons

4 tenen knoflook

250 ml witte wijn

Kokkels:

1 zak kokkels

1 sjalot

100 ml witte wijn

Oester-tong saus:

120 ml kokkelvocht

120 gram boter

200 ml room

Halve citroen

Zout

Duxelle:

1 prei

250 gr champignons

50 gr boter

peper en zout

eendenlever:

100 gram eendenleverpaté

champignons plakjes:

10 champignons 8cm doorsnee

1 citroen

Bereidingswijze

Zeetong:

Haal het vel van de tong, snij de kop eraf. Smelt de boter en smeer daar de tong mee in. Doe de tong in een vacuumeerzak en gaar sous vide op 48 graden 22 minuten. Koel het snel terug in ijswater. Snijd de filets eraf besmeer ze nogmaals met boter en zout en zet weg

Basis saus voor oester tong saus:

Zet de gesnipperde sjalotten, de in plakjes gesneden champignons en de knoflook aan in boter. Niet bruin laten worden. Voeg de wijn toe en kook het in. Voeg de bouillon toe en kook het weer in op lage temperatuur.

Kokkels:

Snipper de sjalot en zet die aan in wat olijfolie. Was de kokkels en voeg ze toe en blus af met witte wijn. Kook het geheel gaar, zeef en bewaar het vocht en geef de kokkels aan de makers van het voorgaande recept

Oester-tong saus

Verwarm de basis saus (zie hierboven) met het kokkelvocht en laat het reduceren. Voeg de room toe en kook in tot de helft. Monteer de saus met koude roomboter. Breng op smaak met zout, citroensap en draai tot een gladde saus. Niet meer laten koken!

Duxelle:

Snij de champignons (alleen het wit) in mooie zeer fijne brunoise. Snij de prei ragfijn en blancheer kort in zout water. Zet

de champignons aan in de roomboter en gaar het zonder het te laten kleuren.

Eendenlever:

Vries de eendenleverpaté aan en rasp het a la minute over de tong bij uitgifte.

Rauwe champignon plakjes

Snij de plakjes op de snijmachine op de dunste stand. 8 plakjes per couvert en steek ze uit zodat ze even groot zijn.

Schaaf citroenrasp op de plakjes en zout het na.

Presentatie

Gaar indien nodig de tongfilets na in de stoomoven. Dresseer de filet op een bord, bedek de filets met de duxelle en rasp hierover de eendenleverpaté. Smelt de eendenleverpaté met de crème brulée brander. Nappeer de oestersaus erom.



Reerugfilet, crème van olijf en aardbei, bitterbal van spruitjes en laurieraardappeltjes

Ingrediënten

Ree:

800 gram reerugfilet van gelijke dikte
Zout, peper, olijfolie

Jus van ree:

2 kg botten van ree
2 sjalotten
2 tenen knoflook
3 takjes tijm
150 gram boter
2 potten wildfond
1 liter rode kookwijn
1 fles bietensap
Natuurazijn

Olijven crème:

50 cl zonnebloemolie
8 cl rijstolie
4 sjalotten
¼ vanille boon
25 gram gedroogde aardbeien
20 gram glucose
75 gram Taggiasche olijven
25 ml water

10 stuks taggiasche olijven

Bitterbal:

30 spruitjes klein
100 gram bloem
2 eiwitten
100 gram paneermeel

Aardappelen:

500 gram vastkokende aardappelen
125 gram boter
5 laurierblaadjes
600 ml water
Rode zuring of bietenblad

Bereidingswijze

Ree:

Verwijder de vliezen van de filet. Rol strak in plastic folie en vacumeer met een beetje olie erin.

Gaar op 58 graden voor 18 minuten in souse vide.

Dep de filets droog en peper en zout het vlees. Kort dicht schroeien in olie met boter. Laat het vlees 15 minuten rusten in de warmhouder op 50 graden

Jus van ree:

Bruineer de botten in de oven. Snij de sjalotten en knoflook fijn en voeg samen met de tijm en boter. Glaceer dit in een koekenpan en blus af met rode wijn. Kook de alcohol uit de wijn en voeg de fond toe. Doe alles in de snelkookpan en zet die op laag vuur.

Laat een uur staan en kook het dan in tot de juiste smaak is bereikt.

Kook apart het bietensap in en meng het voorzichtig met elkaar. Blijven proeven tot de juiste smaak er is.

Olijven crème:

Gaar de sjalotten in de rijstolie. Blancheer de olijven. Voeg het water, gedroogde aardbeien glucose en vanille toe aan

de pan. Breng het aan de kook en koel het daarna terug. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai glad in de blender tot er een mooie crème ontstaat.

Snij de kop van de olijven af zodat een mooie olijf overblijft.

Bitterbal:

Maak de spuitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout. Koel direct terug in ijswater en droog het met keukenpapier. Paneer de spuitjes (bloem eiwit paneermeel)

Frituur ze in de olie tot ze krokant en goudbruin zijn. Snij ze een keer doormidden.

Aardappelen:

Snij de aardappelen in plakken van 1 ½ cm dikte en steek ze uit met een ronde steker (allemaal even groot). Stoof ze in boter, laurier en zout en peper naar smaak op half hoog vuur. Voeg zoveel water toe dat de aardappelen ¾ onder staan.

Als het vocht verdampt is gaat de aardappel aan 1 kant bakken, bak ze tot goudbruin

Presentatie

Trancheer de filets en leg ze dakpansgewijs op het bord. Nappeer de saus eromheen samen met de bitterballen.



De truc met het ei

Ingrediënten

Ananas coulis:

½ ananas
100 gr suiker
100 gram water

Eierdooier:

1 liter water
10 gram Algin Texturas
425 gram coulis
125 gr water
65 gr suiker
10 gr Gluco MP1 Texturas

Eiwit;

100 gr suiker
225 cl water
74 gr citroensap
50 cl Malibu
Xantana

Eischaal:

10 kleine ballonnen
200 gr witte chocolade
200 gr cacaoboter
Rode kleurstof
Biscuit
50 gr suiker
50 gr bloem
50 gr boter
20 gr cacao poeder
45 gr amandelmeel
Kokos Crème
25 cl citroensap
100 gr eiwit
35 gr suiker
100 cl kokosolie
50 cl zonnebloemolie
60 cl Griekse yoghurt
Ananas
½ ananas
½ limoen

Bereidingswijze

Coulis;

Schil de ananas, verwijder de kern en snij in kleine stukjes. Zet met suiker en water op en kook 10 minuten. Maak het fijn met de staafmixer en laat afkoelen

Eierdooier:

Vermeng het water met de Algin Texturas met een staafmixer en zet weg. Zeef het geheel door een fijne zeef.

Meng de coulis met het water en suiker. Los hierin de Gluco op.

Giet het geheel in bolmatjes en vries het in.

Leg de bevroren bolletjes in het Algin bad en er ontstaat nu na een minuut een vliesje. Haal dan de bolletjes uit het bad en spoel ze af in een bak ijswater om de reactie te stoppen.

Eiwit;

Vermeng alle ingrediënten behalve de Xantana. Alle suiker moet goed opgelost zijn (eventueel nog iets verwarmen).

Meet de hoeveelheid ml exact af en bindt het mengsel af met Xantana 6 gram per liter massa. Roer het voorzichtig door want er mogen geen belletjes ontstaan

Eischaal:

Vul de ballonnen half met water en vries ze in zodat de helft van het water bevroren is. Het moet eruit zien als gecrushed ijs.

Smelt 2/3 deel van de chocolade samen met de cacaoboter tot maximaal 42 graden. Voeg vervolgens de rest van de chocolade toe. Niet meer verwarmen en terugkoelen naar 28 graden. Meng er dan een beetje rode kleurstof doorheen zodat de kleur lijkt op een eierschaal. Droog de buitenkant van de ballon goed af en doop de ballon twee maal in het choco mengsel. Laat dit hard worden en prik de ballon door. Bewaar de eierschalen in de koeling.

Biscuit:

Vermeng alle ingrediënten. Let het deeg in een dunne laag op het bakpapier. Bak het krokant af in de oven 20 minuten op 160 graden. Laat het afkoelen en hak het fijn tot 'zand'

Kokoscrème:

Meng het citroensap met het eiwit en de suiker. Voeg druppelsgewijs de kokosolie en zonnebloemolie toe tijdens het kloppen met een staafmixer. Roer voorzichtig de yoghurt erdoor. Bewaar in een spuitzak.

Ananas:

Snij de ananas in kleine stukjes en marineer t met citroensap

Presentatie

Presenteren:

Biscuit als zand op het bod

Hierop het ei met dooier en eiwit

Kokoscrème en ananas verdelen