

Februari 2017

Geroosterde Sint-Jakobsmossel met parelgort, couli van doperwten en een crostini met truffelmascarpone en affila cress

Tortelline van knolselderij, witte chocolade en grapefruit

Besse duif, zacht gegaard, krokant boutje, maisballetjes en jus van het karkas

Hazenrug met schorseneren en koriandersaus

Chocoladebladerdeeg met in Calvados gestoofde appel, mousse van venkelzaak en Pedro Ximenez

GEROOSTERDE SINT-JAKOBSSOSSEL MET PARELGORT, COULI VAN DOPERWTEN EN EEN CROSTINI MET TRUFFELMASCARPO

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

10 personen

Sint jacobsmossel

10 mooie volle

Sint-Jacobsmossel

1/2 dl Hojiblanca olijfolie

affila cress

Crositni:

2 st zuurdesem-pistoletjes of witte

Parelgort:

250 gr parelgort

7 dl kipfond

4 eetlepels mascarpone

125 gr Parmezaanse kaas

Olijfolie

Doperwtencoulli:

300 gr gekookte doperwtjes

250 gr kipfond

1 dl Arbequina olijfolie

Truffelmascarpone:

200 gr mascarpone

2 kleine zwarte truffels (samen 8 gram)

peper en zout

Bereidingswijze

Sint jacobsmossel

Haal de mossels uit de schelp en was ze goed schoon.

Crositni:

Snij op de snijmachine de pistoletjes in de lengte tot dunne plakjes. Besprenkel ze met olijf olie en rooster ze in de oven.

Parelgort:

Kook de gespoelde parelgort als een risotto gaar in 30 minuten en maak deze af met de mascarpone, Parmezaanse kaas en de olijfolie tot een smeuïg en smakelijk geheel.

Doperwtencoulli:

Voor de doperwtencoulli draaien we 250 gram van de 300 in een blender de gekookte doperwtjes door met de kippenfond, net zolang tot we een gladde massa hebben. Vervolgens de doperwtmassa door een fijne zeef wrijven en m.b.v. een staafmixer opmonteren met de Arbequina olijfolie.

Truffelmascarpone:

Roer de mascarpone los met de peper en zout, schaaft over een fijne rasp de zwarte truffel en meng dit goed met de mascarpone. Doe het geheel in een spuitzak.

Presentatie

De Sint-Jacobsmosselen worden geroosterd aan beide kanten in de Hojiblanca olijfolie.

De truffelmascarpone wordt als een gelijkmatige pil opgespoten op de crostini en gearneerd met verse doperwtjes en affila cress.





TORTELLINE VAN KNOLSELDERIJ – WITTE CHOCOLADE – GRAPEFUIT

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN

10 personen

Tortellini:

Olijfolie

2 grote knolselderij

1 reep 75 gram witte chocolade

scheutje water

zout

Vinaigrette:

2 grapefruits

Chips:

Hojiblanca olijfolie knolselderij

zout

200 gram zwarte olijven

Honny Cress 1 bakje , als dat er niet is dan tuinkers 1 bakje

Bereidingswijze

Tortellini:

Maak zelf een verdeling van de knolselderij over de drie bereidingswijzen.

Doe ruim olijfolie in een koekenpan en stook daarin de blokjes knolselderij.

Voeg een scheutje water toe om gelijkmatige kleuring te bereiken.

Pureer de knolselderij en monteer deze met de witte chocolade en het zout in de verhouding 100 : 10 : 1.

Dus: op het geheel van de gaar gewogen knolselderij, 10% witte chocolade en 1% zout toevoegen.

Snijd vervolgens flinterdunne plakken van de knolselderij m.b.v. een mandoline of snijmachine.

Kook deze plakken beetgaar als 'pasta' vel.

Spuut m.b.v. een spuitzakje een toef selderij chocolade massa op het knolselderijvel en vouw deze dicht als een tortellini.

Vinaigrette:

Schil tot aan het vruchtvlees de grapefruit en snijd hierna partjes een voor een uit.

Vermeng de partjes met de olijfolie en laat 1 uur rusten.

Snijd een ragfijne brunoise van knolselderij toe en voeg deze toe.

Garnituur:

Frituur de overige knolselderijvellen als chips en bestrooi deze direct daarna met zout.

Droog de zwarte olijven in de oven bij 60 °C en hak deze vervolgens fijn voor over de tortellini.

Presentatie

Vul het midden van het bord met de vinaigrette van grapefruit.

Bestrooi de tortellini met het haksel van de gedroogde zwarte olijven.

Plaats tortellini's rondom de vinaigrette.

Garneer de tortellini met Honny Cress.

Plaats een gefrituurde chip in het midden van de tortellini's.



BRESSE DUIF, ZACHT GEGAARD, KROKANT BOUTJE, MAISBALLETTJES EN JUS VAN HET KARKAS

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN

10 personen
5 Bresse duiven
olijfolie
halve fles rode kookwijn
2 pakje mini maïs
2 mini courgettes
500 gr grote aardappels (vast kokend)
150 gr gebrande pistachenoten (fijngemalen)
4 verschillende bakjes Cress soorten bv:
– Mustard Cress,– Shiso Purple– Affilla Cress– Tahoan Cress– Borage Cress
75 gram Enoki paddenstoelen
2 krop sla 'Romaine'
5 dl gevogelte fond
olijfolie
100 gram boter
bloem 120 gram
eendenvet 250 gram of ganzenvet
Maïsballietjes:
1000 gram maiskorrels
250 ml melk
250 gr gevogelte fond
120 gr instant gel
13 gr agar-agar

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE:

Snij de duivenborstjes uit het karkas. Zet de karkassen kort aan in de olijfolie en blus het af met wat rode wijn en de gevogelte jus. Kook het in tot de juiste dikte.
Peper en zout de filets en rol ze 'per paar' op in de geblancheerde Romeinse sla. Leg dit op een plastic folie, rol ze strak op in de folie en draai de uiteinden als een 'toffee' op. Sluit met een knoopje de plastic uiteinden af (receptenvantopchefs.nl, Roger Rassin)
Marineer de boutjes en konfijt ze daarna. (vacuumzak)
Maak een salpicon (boter, bloem en gevogeltelfond)
Maak het gekonfijte boutje aan met de salpicon, vorm hiermee een kroketje en paneer de pootjes daarna.
Breng water aan de kook en plaats de 'toffee' van duivenborst in het water. Wacht tot het water opnieuw kookt, haal het van het vuur af en laat het precies 6 minuten in het hete water staan.
Haal na 6 minuten de 'toffee' uit het water.
Snij voor de 'crumble' de aardappel in gelijke brunoise, spoel deze goed af en droog ze. Frituur ze vervolgens op 160 à 170 graden, af laten koelen en vermengen met de brunoise van pistache.
Druppel wat olijfolie op de snijplank, ontdoe de duivenborsten van de plastic folie, rol ze door de olijfolie en direct daarna door de pistache crumble.
Laat de twee zijkantjes onbedekt.
Maïsballietjes:
Voeg de maïscrème (maïs gestoofd en door de blender gedraaid), melk en gevogelte fond samen.
Voeg de agar-agar toe en blender dit in een thermo blender tot 100oC. Laat het voor 4 minuten draaien, voeg de instant gel toe en draai het opnieuw glad.
Vul een bolmatje met de massa.
Laat dit afkoelen en doe de overige puree in een spuitzak.
Frituur de duivenpootjes op het laatste moment, direct voor het uitserveren.

Presentatie

Plaats één of twee balletjes maïscrème op het bord.
Dresseer de getrancheerde duivenborst erbij en spuit een paar puntjes maïscrème op het bord.

Plaats het pootje tegen het maïsbolletje.

Snijd de mini maïs en de mini courgette, blancheer deze en dresseer ze op het bord.

Monteer de saus met de olijfolie en maak een boeketje van de cressen. Plaats dit boeketje tussen de duivenborstjes.

Voeg wat gebakken enoki paddestoelen toe.

Druppel nog wat olijfolie over het gerecht.



HAZENRUG MET SCHORSENEREN EN KORIANDERSAUS

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

5 hazenruggen
50 gram roomboter
saus
1,4 liter wildfond
0,2 liter rode wijn
1 eetlepel bosbessencompote
8 takjes koriander
1 eetlepel acieto balsamico
1 liter slagoom
200 gram roomboter
aardappelnotenpuree
0,5 kg kruimige aardappelen
50 gram roomboter
0,5 dl room
100 gram hazelnoten
druivenpit olie
Kool
500 gram witte kool
2 sjalotten
50 gram roomboter

Schorseneren
30 schorseneren
½ liter melk
3/8 liter room
Zonnebloemolie

Bereidingswijze

Hazenrug

Braad de hazenrug op het karkas aan in de roomboter. Laat de hazenrug 8 minuten garen in een voorverwarmde oven van 180 graden. Haal de de filets direct van het karkas en snijd ze in de lengte (3 stukken).

saus

Doe fond in pan voeg rode wijn, compote en 4 koriander takjes toe. Laat tot de helft inkoken en voeg naar smaak de acieto balsamico toe. Haal takjes eruit. Voeg de room toe en kook in tot de helft. Monteer de saus en voeg de korianderblaadjes van over gebleven takjes toe.

aardappelnotenpuree

Kook de aardappel pureer met knijper en voeg room en roomboter toe. Hak de noten en bruineer ze in wat druivenpit olie. Maak ze klein tot blokjes en voeg ze toe aan aardappelpuree.

Kool

Snijd de kool fijn. Blancheer de kool ongeveer 4 minuten in heet water. Laat kool uitlekken. Fruit het de fijngesneden sjalotten langzaam op laag vuur glazig en schep de kool erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper.

Schorseneren

Schil de schorseneren met een dunschiller. Kook 20 stuks in 2 liter water met melk en zout. Kook de room tot de helft in. Warm de schorseneren op in de ingekookte room.

Trek met kaasschaaf of dunschiller dunne reepjes van overige 10 schorseneren. Frituur de reepjes bestrooi ze met zout en lat ze uitlekken.

Presentatie

Leg puree op een warm bord en leg daarop in de lengt 2 schorseneren en 3 hazenrugfilets. Drapeer daarover de saus en garneer met kool en gefrituurde schorseneren.



CHOCOLADEBLADERDEEG MET IN CALVADOS GESTOOFDE APPEL, MOUSSE VAN VENKELZAAD EN PEDRO XIMENEZ

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Chocoladebladerdeeg

175 gram roomboter
250 gram patentbloem
25 gram cacao poeder
2 gram zout
50 gram koude roomboter
Venkelmousse
12,5 gram venkelzaad
2 vanillestokjes
125 ml melk
100 ml Pernod
5 blaadjes gelatine
5 eierdooiers
5 eiwitten
2 x 20 gram suiker
250 ml slagroom
Appeltjes
10 Elstar appels
25 gram roomboter
Pocheervocht
2 dl witte wijn
100 ml calvados
4 anijssterren
2 vanillestokjes
2 kaneelstokjes
100 gram suiker

Appelgelei

400 ml appelsap
200 gram suiker
2 blaadjes gelatine
Pedro Ximenez-ijs
0,6 liter Pedro Ximenez
0,6 liter slagroom
0,3 liter melk
300 gram suiker
10 eierdooiers

Bereidingswijze

Chocoladebladerdeeg

Meng de 175 gram boter met 25 gram bloem en zet apart.

Maak een deeg van de overige ingrediënten en rol het deeg op.

Op een goed met bloem bestoven werkvlak uit rollen tot een vierkant. Leg de zachte boter/bloemmengsels erop en vouw de plak deeg dubbel. Rol het deeg uit tot 2 cm dikte. Vouw de uiteinden naar elkaar toe en vouw nog een keer dubbel.

Rol weer uit tot een lange plak van 2 cm dik. Herhaal dit 5 keer en laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg daarna uit tot 1 mm dikte en bak de plak deeg onder druk 15 minuten af in een oven van 200 graden. Snijd er 30 plakjes van na afkoelen (ongeveer 10 bij 4 cm).

Venkelmousse

Laat het venkelzaad en vanillestokjes in de melk trekken ongeveer 10 minuten. Passeer de melk door een zeef en voeg de Pernod toe. Week de gelatine en los deze erin op. Klop de eierdooiers goed los met de suiker. Verhit het melk-Pernodmengsel en roer het eiermengsel langzaam door. Het gaat dan binden en wordt gaar bij 80 graden. (Doe dit dus op zelfde wijze als bij crème anglais). Klop de room stijf. Klop de eiwitten stijf tot pieken voeg halverwege suiker bij. Spatel er de afgekoelde anglais door en vervolgens de room. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Appeltjes

Breng alle ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Boor de geschildre appels uit met een parisienneboor. Bak de appelbolletjes licht in boter zonder ze bruin te laten worden. Blus ze af met

pocheervocht en laat ze in het vocht afkoelen.

Appelgelei

Breng het appelsap en de suiker aan de kook en los er de geweekte gelatineblaadjes in op. Laat de gelei afkoelen.

Pedro Ximenez-ijs

Laat de sherry tot de helft inkoken. Klop de eierdoors met de suiker los. Voeg alle ingrediënten toe aan de sherry en verwarm de massa tot 75 graden tot hij dikker wordt. Draai er ijs van.

