

April 2017

Bouillabaisse

Coquille met eekhoortjesbrood, gepocheerd ei en truffelschuim

Licht gerookte witlof met gepocheerde kreeft, saus van ham/kaas en witlofbattons

Texturen van pompoen met schol en gemarineerde coquille en limoenvinaigrette

Rode biet, kardemon en chocolade

Bouillabaisse

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie
1 ui, in dunne ringen
1 prei, in ringen gesneden
1 venkel, grofgesneden
1 theelepel venkelzaad
2 tomaten, grofgesneden
4 tenen knoflook, ongepeld 1 eetlepel tomatenpuree
1 zonnevis, gefileerd, bewaar de graten en de kop
1 poon, gefileerd, bewaar de graten en de kop
1 dorade, gefileerd, bewaar de graten en de kop
2 eetlepels pernod
1 glas droge witte wijn
5 stukjes sinaasappelschil, zonder wit
1 steranijs
1 theelepel saffraandraadjes 400 gram kleine aardappels, geschild
250 gram gekookte mosselen
1 eetlepel bieslook, fijngesneden
10 sneetjes stokbrood, schuin gesneden
2 eetlepels rouille
De rouille
1 rode peper, zonder zaadjes, fijngesneden
2 tenen knoflook
1 eidooier
mespuntje cayennepeper mespuntje saffraan
0,75 dl lichte olijfolie
1 theelepel zout

Bereidingswijze

Zet de pan op het vuur en voeg 2 eetlepels olijfolie toe. Smoor ui, prei, venkel en venkelzaad gedurende 2-3 minuten tot ze glazig en zacht zijn. Voeg de tomaat, knoflook en tomatenpuree toe. Roer goed. Voeg nu alle graten en viskoppen toe aan de pan, laat heet worden en blus af met pernod. Voeg de witte wijn en water toe tot alles goed onder staat.

Voeg nu de sinaasappelschillen, de steranijs en de helft van de saffraan toe. Voeg zout naar smaak toe en laat alles tot het kookpunt komen. Laat dit 20 minuten zachtjes pruttelen.

Snij nu de visfilets in drie of twee delen. Zeef de bouillon. Haal de graten uit de zeef en doe ze weg. Druk met de achterkant van een lepel alle ingrediënten door de zeef; doe dit zo goed mogelijk, zodat er zo min mogelijk achterblijft.

Neem een diepe bakpan en doe hierin een derde van de gezeefde soep. Gaar hierin de aardappels tot ze gaar zijn.

Neem de stukken vis en strooi er zout over. Doe de vis in de andere diepe bakpan met de rest van de soep en de mosselen. Voeg de rest van de saffraan toe. Leg het deksel op de pan en breng alles langzaam naar het kookpunt. Zet nu het vuur zacht gedurende 6-7 minuten.

Maak de croutons door de sneetjes stokbrood in te smeren met olijfolie. Strooi er wat zout over. Gril beide kanten een minuut in de oven. Schep de vis uit de pan en leg deze apart. Zeef de aardappels en bewaar de soep. Meng deze soep bij de soep waarin de vis heeft gegaard.

Hoe maak je de rouille? Wrijf de peper en de knoflook met het zout fijn in een vijzel. Meng er de eidooiers door en voeg de cayennepeper en saffraan toe. Voeg nu druppelsgewijs de olie toe tot er een dikke saus ontstaat. Meng er naar smaak nog wat extra cayennepeper en/of zout toe,

Presentatie

Neem een diepe schaal en leg hierin de stukken vis en mosselen. Schenk de soep eroverheen en garneer met wat bieslook. Serveer met rouille en croutons.



Coquille met eekhoortjesbrood, gepocheerd ei en truffelschuim

Ingrediënten

Coquilles

10 coquilles

50 gram panko

4 dl gevogeltejus

20 gr roomboter

10 kleine eieren

1 scheut azijn

10 st eekhoortjesbrood

10 groene asperges

Olijfolie

Truffelschuim

4 dl melk

0,5 dl gevogelte fond

1 dl jus de truffe

2 eierdooiers

Bereidingswijze

Truffelschuim

De melk, fond en het truffelnat vermengen en vervolgens de eierdooier toevoegen. Het geheel verwarmen en luchtig kloppen met behulp van een staafmixer.

Garnituur

Snijdt de onderkant van de groenasperges, kook ze beetgaar en breng ze op smaak met een mooie olijfolie, peper en zout.

Maak het eekhoortjesbrood goed schoon en snij daarna in vieren. A la minute aanbakken.

Presentatie

Bak de coquilles om en om. Bestrooi ze daarna met panko. Zet ze nog een minuut onder de grill.

Dresseer het geheel smaakvol op een bord.

Voeg als laatste de truffelschuim toe.



Licht gerookte witlof met gepocheerde kreeft, saus van ham/kaas en witlofbattons

Ingrediënten

2 verse kreeften
10 stronkjes witlof
10 plakjes dungseden Pata Negra ham
5dl court bouillon (wortel, ui, knolselderij, prei, venkel, laurier, zout en peper)
100 gr blokjes ham
100 gr blokjes kaas
80 gr blokjes boter
2 dl room
10 bosuitjes
room, ingekookt
oude kaas
nootmuskaat
Picudo olijfolie (Valderrama) geblancheerde bieslook yoghurt
gehakte div. kruiden Salicornia Cress
r.v.s. bakje + rookmot + een stukje karton van een eierrekje

Bereidingswijze

Portioneer de kreeften in delen, steek een stokje door de kreeftenstaart om te voorkomen dat deze krom trekt en kook de delen gedurende 5 minuten af in kokend water.

Rook 10 of 20 stuks van de buitenste bladeren van de witlof gedurende 2 tot 3 minuten in een eigen gemaakt rookdoosje. Leg aan de ene zijde van het r.v.s. bakje het eierrekje met de rookmot, steek het eierrekje aan en leg aan de andere zijde van het bakje de blaadjes witlof. Dek het bakje af met een dekseltje, maar zorg ervoor dat je een kleine opening laat voor de lucht- / rookcirculatie.

Snijd de overige witlof fijn en zet deze samen met de ham, kaas, court bouillon en wat nootmuskaat op voor ca. 15 minuten. Haal het daarna door een fijne zeef.

Voeg de slagroom aan de saus toe, laat het tot de juiste dikte inkoken en monteer het op met boter. Knip de ellebogen van de kreeft open, snijd het 'vlees' fijn en vermeng dit met de dik ingekookte room. Breng het op smaak met peper en zout. Ontdoe de kreeftenstaarten van hun pantser en snijd deze overlangs in op de 'Batman' manier.

Doe delen van de kreeft tezamen met de Picudo olijfolie in een pan en verwarm het tot maximaal 50 graden. Kook de bosuitjes af en smoor ze even in dezelfde Picudo olijfolie. Vul de gerookte witlofblaadjes met de crème van de kreeften elleboogjes en bedek het gevulde witlofblaadje met een tweede blaadje. Rol dit vervolgens in een reepje Pata Negra ham en bind het op met de geblancheerde bieslook.

Bedruij de witlof parketjes met de Picudo olijfolie (Valderrama) en verwarm deze in een oven van 50 graden. Snijd battonnettes van de resterende witlof, maak het vervolgens aan met het mengsel van de yoghurt en de gehakte kruiden en breng het daarna op smaak met zout en peper.

Presentatie

Rasp wat oude kaas over de gevulde witlofstronkjes. Dep de kreeftenstaarten enigszins droog, en dresseer deze tezamen met de gevulde witlofstronkjes en de aangemaakte witlofbattonnettes op het bord.

Maak het af met het gesmoorde bosuitje en de Salicornia Cress.



Texturen van pompoen met schol en gemarineerde coquille en limoenvinaigrette

Ingrediënten

15 coquilles
Oesterblad
Limoen Cress
5 dikke Noordzee schollen van 500 à 600 gram
2 limoen
bieslook
mayonaise
1 flesje Japanse sushi azijn visjus
Valderrama olijfolie Valderrama Picudo olijfolie
Mousseline
2 pompoen (bij voorkeur butternut pompoen), gebruik ongeveer 1000 gr schoongemaakt
4 citroengras stengels
3 laurierblad
kerrie poeder
2 sjalot
1 stukje verse gember
1 ltr gevogelte fond
Valderrama Picudo
1 dl witte wijn
Visfond

Bereidingswijze

Mousseline

Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de Picudo olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn. Voeg vervolgens de gevogelte fond erbij en kook alles op laag vuur gaar. Verwijder het laurierblad en de gember, giet het kookvocht af en blender alles fijn. Snijd van de overgebleven pompoen blokjes en dunne plakjes en kook deze net aan gaar. Marineer het daarna met olijfolie, sushi azijn en geraspte limoen.

Schol

Snijd vijf van de coquilles tot tartaar en meng het met fijngesneden bieslook en een kleine hoeveelheid mayonaise. Maak een vinaigrette van de sushi azijn, de zachte Grand Cru olijfolie en een beetje van de geraspte limoen, met een beetje sap van de limoen. Voeg een kleine hoeveelheid klein gesneden bieslook toe. Kruid de scholfilets en bak ze kort aan één zijde in de Picudo olijfolie. Bak vervolgens de overige coquilles kort om en om. Bij zeer verse coquilles is bakken aan één zijde voldoende

Presentatie

Dresseer de pompoen speels op het bord met hier en daar een plakje coquille. Maak van de pompoen plakjes en van de tartaar van coquille kleine 'mille feuilles'.

Dresseer speels de Cress soorten en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette.

Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.



Rode biet, kardemon en chocolade

Ingrediënten

Grond:

60 g bruine basterd
30 g cacaopoeder
90 g fijngehakte amandel
1 eetlepel ovoneve
60 g boter
60 g bloem
Sorbet rode biet
700 g rode biet
24 g rode wijnazijn
120 g suiker
100 g glucose
24 g citroenolie (Arbequina olijf/ citroen)
100 g rood fruitcoulies
106 g procrema
Crème kardemom
500 g melk
250 g room
20 g zwarte kardemom
250 g suiker
7 g agar agar
100 g melkchocolade
Kiezelstenen
60 g room
60 g melk
20 g eidooier
8 g gelatine
150 g witte chocolade
500 g lobbig geslagen room zwarte kleurstof
Honey Cress
rode vruchten schuimpjes
gezoete mascarpone

Bereidingswijze

Grond

Meng de ingrediënten goed tussen de vingers. Verdeel de massa op bakpapier over een bakplaat, garen in droge lucht op 160°C, gedurende 10 minuten, schep zo regelmatig de massa om, zodat gelijkmatige garing wordt verkregen.

Sorbet rode biet

Schil de bieten, kook deze gaar, pureren in de blender. Weeg de juiste hoeveelheid af, meng deze met de overige ingrediënten tot alles is opgelost. Draai deze massa op tot sorbet.

Crème kardemom

Kook de melk, room en de zwarte kardemon enige tijd goed door. Zet de suiker met een beetje water op het vuur, laat dit mengsel caramelliseren tot donkerbruin. Blus dit af met het vooraf aan de kook gebrachte mengsel van room, melk en zwarte kardemon. Voeg de agar agar toe, kook goed door, los de melkchocolade hierin op. Zeven, goed koud laten worden en doordraaien tot een gladde gel.

Kiezelstenen

Verwarm de room, melk en eidooier tot 60°C. Voeg de geweekte gelatine toe. Haal de massa van het vuur, voeg de witte chocolade toe, laat afkoelen tot de massa 'hangend' is. Voeg de lobbige geklopte room toe. Bewaar in een spuitzak, koel verder af. Kies een mal met kiezelsteenvormen, kwast deze in met zwarte poederkleurstof. Spuit de vormpjes vol met de witte chocoladecrème. Vries de vormpjes in.

Presentatie

Dresseer de kardemomcrème in een streep op het bord. Bestrooien met grond. Leg 4 kiezelsteentjes op de grond. Plaats twee quenelles rode biet sorbetijs tussen de stenen. Spuit een paar dopjes mascarpone naar eigen inzicht. Garneer het dessert met Honey Cress en rode vruchtenschuimpjes.