

## Januari 2018

Rode biet in bierbeslag met mierikswortelsaus

Mosselen gevuld met zalmousse

Pijlkruid gevuld met ossenstaart, schorsenerenpuree en paddenstoelen

Kalfsfilet met pommes Duchesse

Variaties met chocolade

# Rode biet in bierbeslag met mierikswortelsaus

## Ingrediënten

### BIETEN

1500 g rode bieten  
125 ml dragonazijn  
2 snuffjes komijn  
1 bosje peterselie  
zout

### BESLAG

300 g bloem  
70 g boter  
3 eidooiers  
3 eiwitten  
300 ml blond bier  
2 g zout

### MIERIKSWORTELSAUS

8 cm verse mierikswortel  
2 sjalotten  
750 ml witte wijn  
75 ml Noilly Prat  
1 pot groentefond  
225 g boter  
75 ml room  
peper  
zout

## Bereidingswijze

### BIETEN

Schil de bieten dik, doe ze in een pan met water, dragonazijn, zout en komijn en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur 30 à 40 minuten koken. Laat ze onder koud water schrikken en uitlekken. Gebruik een uitsteker om bietenrondjes te steken.

### BESLAG

Meng voor het beslag de bloem, eidooiers en het bier in een beslagkom. Smelt de boter in een pan en voeg toe aan het beslag. Doe er wat zout bij. Sla het eiwit schuimig en meng het voorzichtig door het beslag. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

### MIERIKSWORTELSAUS

Hak voor de saus de sjalot fijn en verhit met de wijn en de Noilly Prat in een braadpan. Voeg de groentebouillon toe. Maak de mierikswortel schoon, schil hem en rasp hem. Voeg alles! toe aan de groentefond en kook tot een derde in en monteer met de boter. Kook de room zachtjes in. Breng op smaak met peper en zout. Roer goed en voeg de ingekookte room toe.

## Presentatie

Verhit in een frituur pan olie tot 160 °C, wentel de rode bieten volledig door de bloem en het frituurbeslag en frituur ze 1 à 2 minuten. Haal de rode bietbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Frituur losse peterselieblaadjes voor de versiering. Giet de mierikswortelsaus op de borden, schik er de rode bieten in hun jasje op en garneer met de gefrituurde peterselie.





# Mosselen gevuld met zalmousse

## Ingrediënten

2000 g middelgrote mosselen

### ZALMMOUSSE

600 g zalmfilet

2 sjalotten

3 eiwitten

350 ml room

10 ml Cognac

cayennepeper

peper

zout

keukentouw

### SAUS

40 g zalmeitjes

30 g boter

450 ml slagroom

275 ml mosselnat

50 ml witte wijn

15 g bieslook

1 sjalotje

peper

zout

## Bereidingswijze

Was de mosselen grondig en doe ze 1 minuut in gezouten kokend water totdat ze open zijn. Reserveer het mosselnat.

Haal het mosselvlees uit de schelpen en zet het apart. Laat de schelpen aan elkaar zitten.

### ZALMMOUSSE

Pureer voor de mousse de zalm met de cognac, fijngehakte sjalot, eiwit en cayennepeper in een keukenmachine. Draai door een zeef. Zet 15 minuten koud weg. Roer daarna de slagroom erdoor heen en zet weer koud weg. Maak een kookproefje. Vul een schelp helft met de zalmousse. Om de mosselhelften zo stevig mogelijk te vullen, moet ook de dunne, membraanachtige huid in het binnenste van de schelp worden verwijderd voordat de vulling erin gaat. Leg de mosselen op de vulling, klap de schelpen weer dicht en doe er een touwtje omheen. Stoom de mosselen ongeveer 5 minuten tot de vulling gaar is en houdt daarna de mosselen warm in de stoommand.

### SAUS

Zet de fijngehakte sjalotjes aan in hete boter, voeg de wijn toe en kook in tot de helft. Voeg het mosselnat toe en kook opnieuw wat in. Passeer. Voeg de slagroom toe en laat verder reduceren tot saus dikte.

## Presentatie

Haal de touwtjes van de mosselen, verwijder de bovenste schelpen. Maak een spiegel van de saus en leg de mosselen (7 pp) in een stervorm op de borden. Strooi het geknipte bieslook en de zalmeitjes rijkelijk over de mosselen.



# Pijlinktvis gevuld met ossenstaart

## Ingrediënten

### SMOORNAT EN OSSENSTAART

25 ml druivenpittenolie 1000 gr ossenstaart  
125 g wortel  
125 g bleekselderij  
250 g Spaanse ui  
blikje tomatenpuree  
125 ml rode wijn

### MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS 25 g verse koriander

25 g jalapenopeper  
20 ml limoensap  
zout  
peper  
20 pijlinktvissen  
boter

### SCHORSENEERPUREE

5 schorseneren  
125 ml melk  
zout  
peper

### PADDENSTOELENBOUILLON

60 g Spaanse ui  
5 tenen knoflook  
500 g gemengde paddenstoelen  
250 ml water

### CREMINIPADDENSTOELEN

400 g creminipaddestoelen  
35 g Spaanse zoete ui  
1 teen knoflook  
1 takje tijm of rozemarijn  
olijfolie  
150 ml paddenstoelenbouillon  
mosterdolie

## Bereidingswijze

Verhit de druivenpittenolie in een grote steelpan en schroei er de stukken ossenstaart in dicht. Neem de ossenstaart uit de pan, doe er de gehakte wortel, bleekselderij en ui in en bak die tot ze karamelliseren. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 5 minuten bakken. Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart weer in de pan. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onderstaat en gaar 1 ½ uur in de snelkookpan. Passeer het smoorntat door een fijne zeef. Laat het nat in 30 minuten op middelhoog vuur inkoken tot een volle, gebonden saus.

**MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS** Haal het vlees van de stukken ossenstaart, verdeel het in stukjes en doe die in een steelpan. Voeg de heel fijngesneden koriander en jalapenopeper en het vers geperste limoensap toe en laat 2 tot 3 minuten koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Maak de inktvissen schoon en snijd er de tentakels af. Breng de inktvissen en tentakels op smaak met zout en peper. Vul de inktvissen met het ossenstaartmengsel. Sluit met een prikker. Sauteer de inktvissen in een pan, waarbij je ze af en toe keert zodat ze gelijkmatig gaar worden. Voeg de tentakels toe en bak nog 1 minuut .

### SCHORSENERENPUREE

Schil de schorseneren, was ze daarna, snijd ze in 5 cm lange stukken en doe die direct in een steelpan met de melk. Laat 30 minuten sudderen, of tot de schorseneren gaar zijn. Neem de schorseneren uit het nat en draai met wat smoorntat in een blender tot een gladde puree. Breng de puree op smaak met zout en peper.

### PADDENSTOELENBOUILLON

Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat 40 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur. Passeer het mengsel door een fijne zeef. Doe het vocht terug in de pan en laat de bouillon in circa 20 minuten tot 150 ml inkoken.

## CREMINIPADDENSTOELEN

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de creminipaddestoelen in plakken van 0,6 cm dik en doe in een ovenschaal. Schep om met de ui, knoflook, tijm of rozemarijn en olijfolie. Roer er de paddenstoelenbouillon door en breng op smaak met zout en peper. Leg het deksel op de schaal en bak 30 tot 40 minuten in de oven, of tot de paddenstoelen gaar zijn. Neem uit de oven en laat de paddenstoelen in hun kooknat afkoelen.

## Presentatie

Leg wat plakken gebakken creminipaddestoelen in het midden van elk bord. Schik 2 gevulde inktvissen en wat tentakels op de paddenstoelen. Dresseer de schorseneerpuree en wat smoornat rond de inktvis. Druppel tot slot wat mosterdolie langs de rand van het bord en dien op.



# Kalfsfilet met pommes Duchesse

## Ingrediënten

1250 g kalfsfilet(haas)  
2000 ml kalfsfond

### POMMES DUCHESSE

2000 g kruimige aardappel  
200 g gepasteuriseerd eigeel  
175 g boter  
peper  
zout

### GROENTE

1 bosje lente-uien  
250 g groene asperges

### PAPRIKA

rode paprika  
groene paprika  
gele paprika

### SAUS

200 g boter  
truffeltappenade  
zout  
peper

## Bereidingswijze

Ontdoe de filets van de zenen en het vet, bestrooi met peper en zout en bind vast met keukengaren. Zet koel weg. Proportioneer de kalfsfilets en doe ze per 4 met wat kalfsfond in een vacumeerzak. Gaar sous vide op 58 °C.

### POMMER DUCHESSE

Zet de aardappels met schil op in ruim koud water met zout. Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar. Pel de schil van de warme aardappel. Druk door een trommelzeef met behulp van een patisserieschraper of door een bolzeef met behulp van een lepel. Nu heb je 'pommes a la neige' oftewel aardappelsneeuw. Meng de boter met behulp van een spatel door de nog warme aardappelsneeuw. Meng er vervolgens het eigeel door met behulp van een spatel. Breng op smaak met zout en peper of naar wens met andere smaakmakers. Breng de massa over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Spuit klassieke rozetten. Dek af en bewaar tot gebruik in de koeling. Bak af in een oven van 200°C tot mooi goudbruin.

### GROENTE

Snijd de lenteui in ringetjes en asperges brunoise. Zet aan in boter en meng met de paprika brunoise

### PAPRIKA

Pof de paprika in de Big Green Egg bbq. Pel de paprika's naar wens Maak de paprika schoon en snijd brunoise.

### SAUS

Kook de kalfsfond in en monteer met boter. Voeg wat truffeltappenade toe. Maak op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Snijd de kalfsfilets in plakjes, leg ze op de borden en giet de saus erover. Schep er de paprika en andere groentes naast. Completeer met de pommes duchesse.



# Variaties met chocolade

## Ingrediënten

### MOUSSE VAN WITTE CHOCOLA

100 g witte chocolade

240 ml slagroom

### MOUSSE VAN MELKCHOCOLADE

100 g melkchocolade

240 ml slagroom

### SORBET

100 g couverture

35 g cacaopoeder

15 g honing

150 g suiker

400 ml water

stabilisator

### BISCUITTAART

85 g bittere chocola

50 g boter

20 g cacaopoeder

3 eidooiers

100 g suiker

### CRÈME ANGLAISE

250 ml melk

vanillearoma

2 eidooiers

35 g suiker

7 g koffie-extract

7 g extract bittere amandelen

### MOUSSE VAN BITTERE CHOCOLA

200 g couverture

150 ml melk,

150 ml slagroom

60 g suiker

3 eidooiers

### GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL

2 sinaasappels met dikke schil

200 gram poedersuiker

kristalsuiker

### GARNERING

150 g frambozen

70 g chocola

## Bereidingswijze

Het is belangrijk bij de bereiding van de mousse dat de chocola de juiste temperatuur heeft: warm genoeg om de ingrediënten te binden, maar niet te heet, omdat anders de slagroom smelt.

### MOUSSE VAN WITTE CHOCOLA

Klop de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

### MOUSSE VAN MELKCHOCOLA

Klop de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

### SORBET

Breng water, suiker en honing aan de kook. Los daarin de couverture en de cacaopoeder op. Voeg een ½ eetlepel stabilisator toe. Laat afkoelen en roer in de ijsmachine tot ijs.

### BISCUITTAART

Breek de chocola in stukken en smelt met de boter au bain-marie. Klop de eidooiers met de helft van de suiker lichtgeel.



Voeg de cacao toe. Meng het eidooier-suikermengsel en het chocolade-botermengsel. Sla het eiwit met de rest van de suiker tot stevige pieken. Spatel het geslagen eiwit door de eidooier/chocolade mengsel. Verdeel alles in een cupcake vorm en bak 8-10 minuten in een oven op 180°C.

#### CRÈME ANGLAISE

Breng de melk met de helft van de suiker het vanillemerg aan de kook. Klop de andere helft van de suiker en de eieren schuimig. Giet wat kokende melk bij het ei-suikermengsel. Doe alles in de pan en verwarm al roerende. De crème mag NIET koken. De crème is klaar als ze aan de lepel blijft hangen. Neem van het vuur en laat al roerende afkoelen. Wrijf dan door een zeef. Verdeel in twee porties. Maak een portie met koffie-extract, een tweede portie met bittere amandelextract op smaak.

#### MOUSSE VAN BITTERE CHOCOLA

Meng melk en room en breng aan de kook. Klop de eidooier met de suiker schuimig en giet de melk en het roommengsel erbij. Laat al roerend koken, tot max. 80°C en schep dan 200 g bittere chocola erdoor, laat afkoelen en opstijven.

#### GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL

Was de sinaasappels. Trek reepjes met de zesteur Opzetten met koud water en snel aan de kook brengen. Blancheer de reepjes 3 minuten. Water afgieten. Herhaal dat nog 2x. Laat ze uitlekken en doe ze terug in de pan. Bestrooi de reepjes ruim met poedersuiker. Zet ze op een vlamverdeler op een laag pitje en laat de schilletjes ongeveer 50 minuten zonder te roeren konfijten. Als de suiker niet meer te zien is, zijn ze klaar. Geen deksel op de pan! Laat de schillen op een rooster uitlekken en rol ze vervolgens door zoveel kristalsuiker, dat er een mooi laagje omheen komt. Spreid ze uit op een theedoek en laat ze goed drogen

### Presentatie

Maak een coulis van de frambozen. Bewaar enkele frambozen voor de garnering. Maak vormpjes van de chocolade. Garneer alles naar smaak.